
Samira tv
شيف
فارس
حلويات
تقليدية
فارس جيدي
Edition La Plume
Samira tv
CHEF
Fares
Gâteaux
Traditionnels
FARES DJIDI
Dépôt légal : 399 - 2014
9 789947 273142
Edition La Plume

قلوب الكفتة

Cœurs de kefta

المقادير

- **عجينة اللوز :**
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- الشربات (2 كيلات سكر عادي + 3 كيلات ماء + ½ ليمون)
- ملون غذائي أبيض

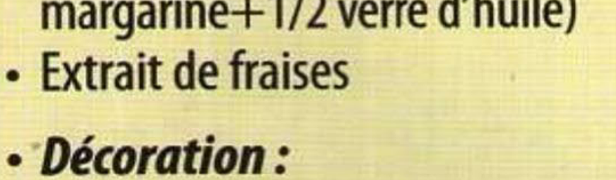
- **الحشو :**
- 1 كيلة بسكويت مرحي (4 بيض+ 100 غ سكر+ ملعقة صغيرة فانيليا+ 100 غ فرينة)
- 1 كيلة لوز محمص و مرحي
- كريمة الزبدة (حسب الحاجة) (350 غ سكر ناعم + 1/2 كأس ماء+ملعقة صغيرة فانيليا+ 250 غ مارغرين طرية+ ½ كأس زيت)
- عطر الفراولة

- **التزيين :**
- 50 غ فستق مرحي خشن
- لماع فضي
- أعواد الكرز
- لوحة الديكور خاصة بالفواكه

INGRÉDIENTS

- ***Pâte d'amandes :***
- 1 mesure d'amandes moulues finement
- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure de sucre vanille
- Sirop (2 mesures de sucre + 3 mesures d'eau+ 1/2 citron)
- Colorant alimentaire blanc

- ***Farce :***
- 1 mesure de biscuite moulu (4œufs+100 g sucre +1 cuillère à café de vanille + 100 g de farine)
- 1 mesure d'amandes grillées et moulues
- Crème au beurre (suivant votre volonté) (350 g de sucre glace+1/2 verre d'eau + 1 cuillère à café de vanille+250 g de margarine+1/2 verre d'huile)
- Extrait de fraises



- ***Décoration :***
- 50 g de pistaches concassées
- Brillant argenté
- Queues de cerises
- Planche de décoration des fruits



1. **حضري العجينة:** داخل إناء ضعي اللوز المرحي و الملون و السكر و الفانيليا.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre les amandes moulues, le sucre, le colorant et la vanille.



2. أضيفي الشربات تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة. اتركيها ترتاح.

Ajouter le sirop progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Laisser reposer.



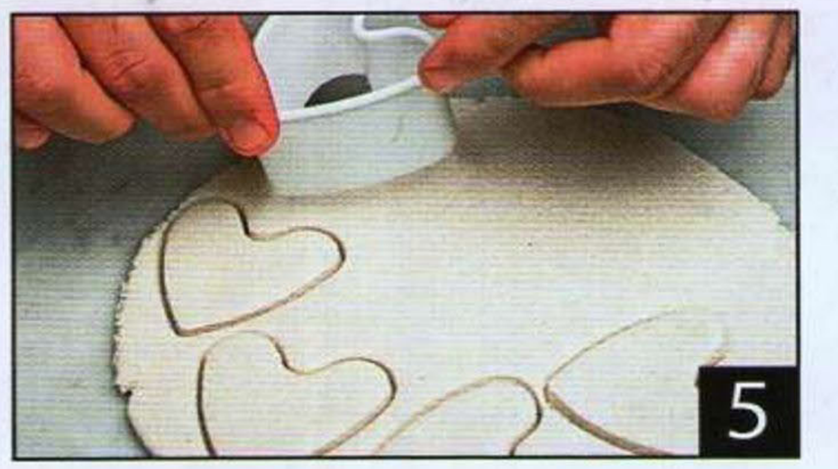
3. **حضري الحشو:** داخل إناء ضعي البسكويت و اللوز المرحي و كريمة الزبدة و اخلطي جيدا.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre le biscuit moulu, les amandes moulues et la crème au beurre.



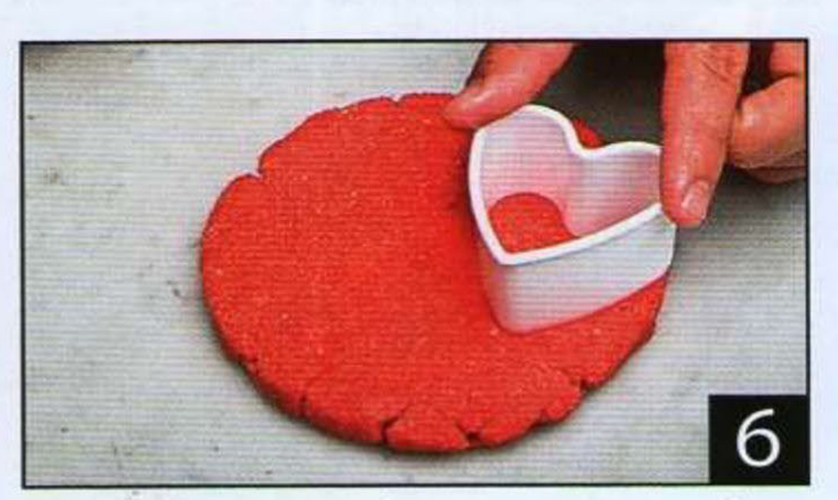
4. أضيفي عطر الفراولة و اجمعي عجينة الحشو و اتركيها على جنب.

Ajouter l'extrait de fraises puis ramasser la pâte de farce et réserver.



5. ابسطي عجينة اللوز ثم قطعيها على شكل قلوب باستعمال القالب.

Abaisser la pâte d'amandes puis la découper en cœurs à l'aide d'un emporte pièces.



6. ابسطي عجينة الحشو و قطعيها على شكل قلوب باستعمال القالب بسمك 2 سم.

Abaisser la pâte de la farce et la découper en cœurs d'une épaisseur de 2 cm à l'aide d'un emporte pièces.





7. اطلي القلوب البيضاء بالجوليه و ضعي عليها قلوب الحشو الحمراء.

Badigeonner les cœurs blancs de gelée et disposer dessus les cœurs rouges de la farce.



8. ضعي ما تبقى من عجينة اللوز البيضاء فوق لوحة الديكور و ابسطيها بالحلال ثم قطعيها على شكل قلوب.

Mettre le reste de la pâte d'amandes blanche sur la planche décorative et l'abaisser avec un rouleau puis la découper en cœurs.



9. اطلي القلوب الحمراء بالجوليه و الصقي القلوب البيضاء المدحرجة. في إناء اخلطي الجوليه مع عطر الفراولة.

Badigeonner les cœurs rouge de gelée et coller dessus les cœurs blancs zigzaguées.



10. شكلي كريات صغيرة من عجينة اللوز و اغطسيها في الجوليه الحمراء ثم ضعيها فوق قلوب الكفتة و اغرزي الأعواد فيها.

Former des petites boules avec la pâte d'amandes, les colorer avec la gelée rouge puis les disposer sur el kefta et les piquer avec les queues de cerises.



11. عندما تجف حبات الكرز، ارفعي سطح الكفتة قليلا.

Une fois les cerises séchées, soulever la lèvre des cœurs.

12. ضعي حفنة صغيرة من الفستق المرحي خشن و رشي اللماع الفضي باستعمال الفرشاة.

Mettre une petite poignée des pistaches concassées et saupoudrer de brillant argenté à l'aide d'un pinceau.

Kefta cerises



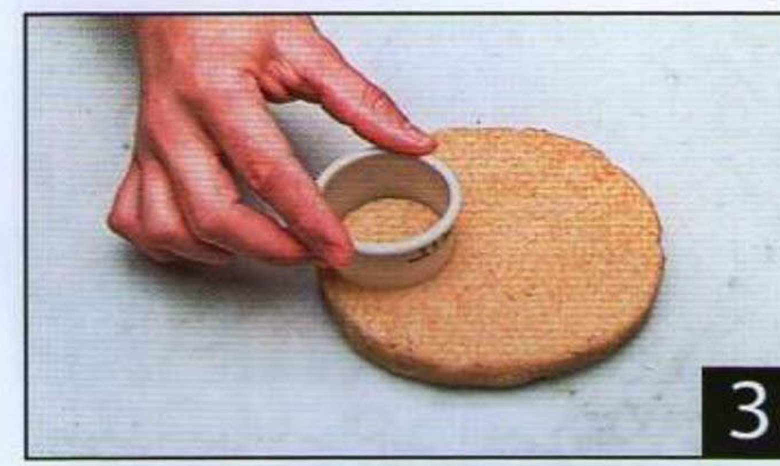
حضري العجينة: داخل إناء ضعي اللوز المرحي و الملون و السكر و الفانيليا و بللي بالشربات لجمع العجينة. اتركيها ترتاح.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre les amandes moulues, le sucre, le colorant et la vanille puis ajouter le sirop pour ramasser la pâte.



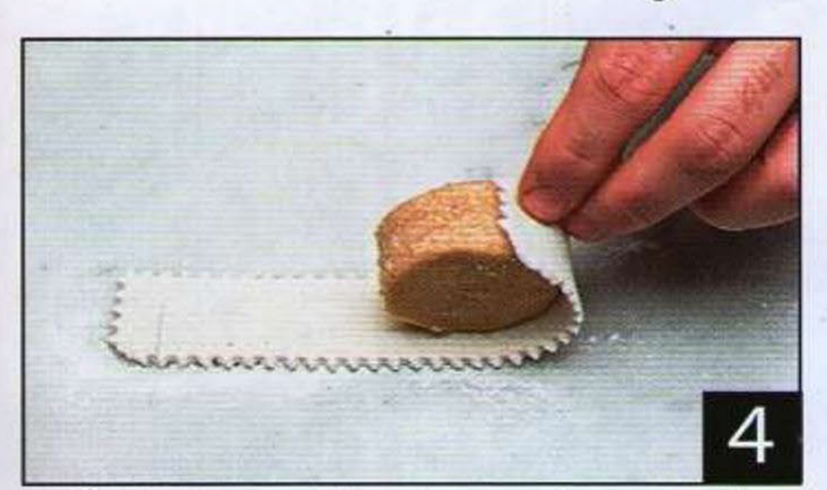
حضري الحشو: داخل إناء ضعي البسكويت و اللوز و كريمة الزبدة و اخلطي جيدا.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre le biscuit, les amandes et la crème au beurre puis bien mélanger.



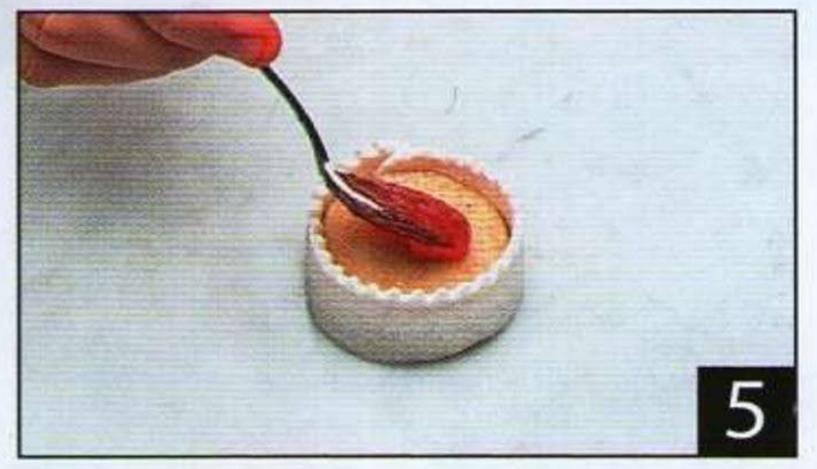
شكلي كرية كبيرة من الحشو و ابسطيها ثم قطعيها بقالب دائري بسمك 3 سم.

Former une grosse boule de la farce, l'abaisser puis la découper en disques



ابسطي عجينة اللوز ثم قطعيها إلى شرائط بطول 6 سم و عرض 1.5 سم باستعمال الجرارة. باستعمال الفرشاة ضعي اللماع الفضي و لفي الشريط حول قرص الحشو.

Abaisser la pâte d'amandes puis la découper en rubans d'une longueur de 6 cm et d'une largeur de 1.5 cm en utilisant la roulette. À l'aide d'un pinceau, saupoudrer de brillant argenté et enrouler le ruban sur les cercles de la farce.



اخلطي الجوليه مع عطر الفراولة. ضعي ملعقة صغيرة من الجوليه المعطرة بنكهة الفراولة فوق سطح الكفتة.

Mélanger la gelée avec l'extrait de fraises. Mettre une cuillère de café de gelée sur la surface de kefta.



شكلي كريات الكرز من عجينة اللوز و اغطسيها في الجوليه الحمراء. في الأخير، زيني الكفتة بحبات الكرز و اغرزيها بالأعواد و قدميها.

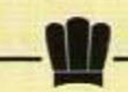
Façonner des boules de cerises avec la pâte d'amandes, les colorer avec la gelée rouge puis les disposer sur el kefta et les piquer avec les queues de cerises. Servir.

المقادير

- **عجينة اللوز:**
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- ½ كيلة سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- شربات
- ملون غذائي أبيض

- **الحشو:**
- 1 كيلة بسكويت
- 1 كيلة كريمة الزبدة
- ½ كيلة لوز محمر و مرحي رقيق

- **التزيين:**
- جوليه
- أعواد الكرز
- لماع فضي رقيق



INGRÉDIENTS

- **Pâte d'amandes :**
- 1 mesure d'amandes moulues finement
- ½ mesure de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- Sirop
- Colorant alimentaire blanc

- **Farce :**
- 1 mesure de biscuit
- 1 mesure de crème au beurre
- ½ mesure d'amandes grillées et moulues finement

- **Décoration :**
- Gelée
- Queues de cerises
- Brillant argenté

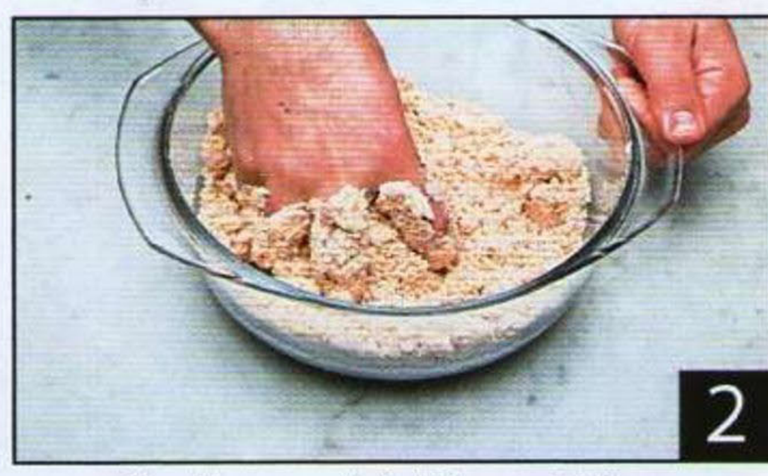
كفته مزخرفة

Kefta dessinée



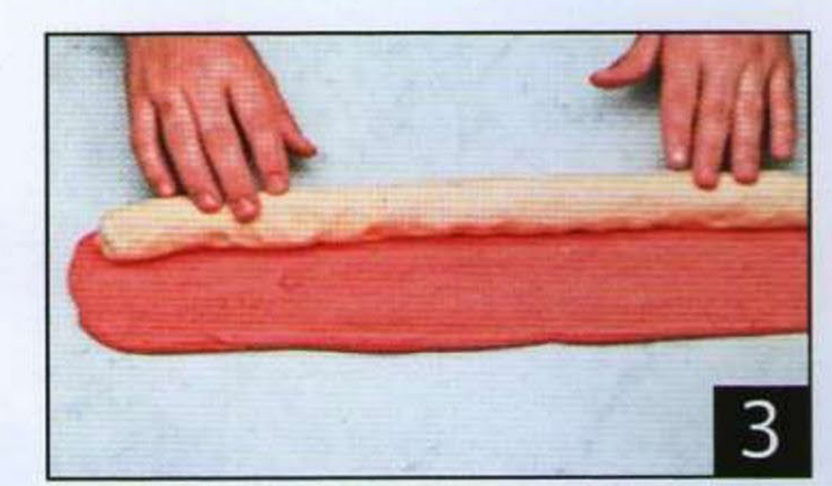
حضري العجينة: داخل إناء ضعي اللوز المرحي و الملون و السكر و الفانيليا و عطر الفراولة و بللي بالشربات لجمع العجينة. اتركيها ترتاح.

Préparer la pâte: Dans une terrine, mettre les amandes moulues, le colorant, le sucre, la vanille, l'extrait de fraise puis ajouter le sirop pour ramasser la pâte. Laisser reposer.



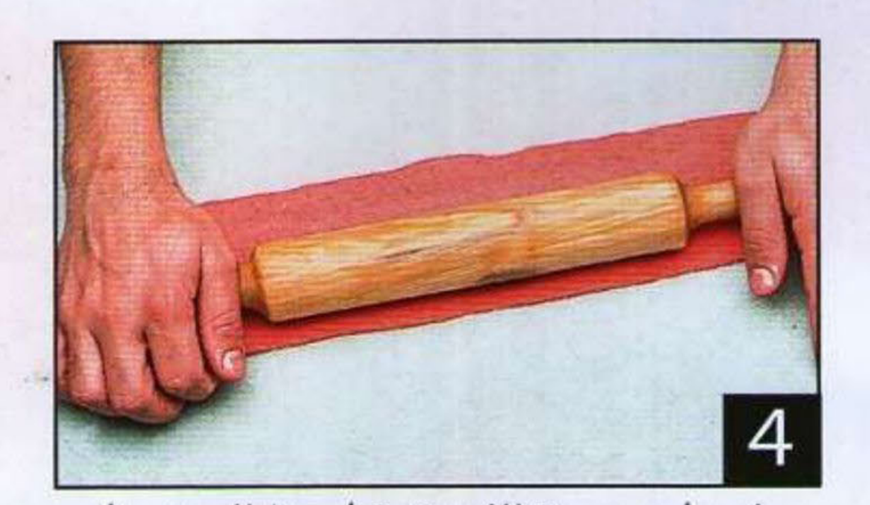
حضري الحشو: داخل إناء ضعي البسكويت و كريمة الزبدة و اخلطي جيدا.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre le biscuit moulu et la crème au beurre. Bien mélanger.



شكلي كرية كبيرة من العجينة و ابسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة. شكلي حربوش من الحشو و ضعيه فوق العجينة ثم لفيها لتحصلي على حربوش من العجينة.

Façonner une grosse boule de la pâte, l'abaisser sur une planche farinée. Former un boudin de la farce, le déposer sur la pâte et enrouler pour



ابسطي عجينة اللوز ثم قطعيها إلى شريط طويل. ضعي الشريط فوق قالب السليكون المزخرف على شكل أزهار و أوراق.

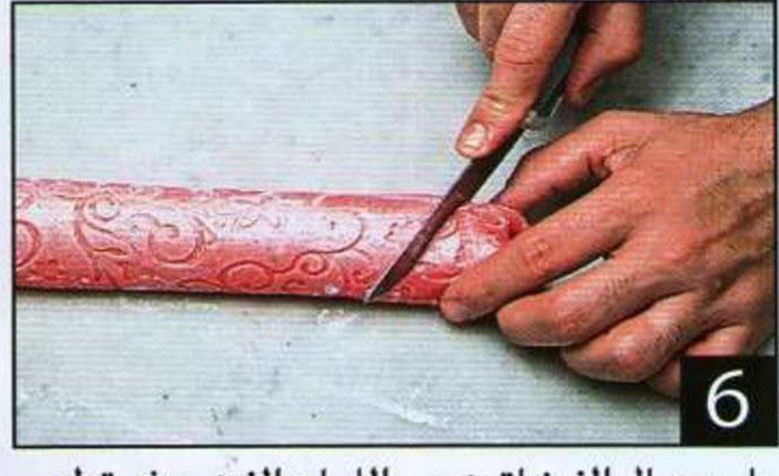
Abaisser la pâte d'amandes puis la découper en un long ruban. Mettre le ruban sur le moule dessiné en fleurs et feuilles.





ضعي الشريط المزخرف فوق حربوش عجينة اللوز و سويه جيدا.

Mettre le ruban décoré sur le boudin de pâte d'amandes et bien l'ajuster.



باستعمال الفرشاة ضعي اللماع الفضي ثم قطعي الكفتة إلى معينات.

Saupoudrer la surface dessinée de brillant argenté à l'aide d'un pinceau puis découper le boudin en losanges.

المقادير

- **عجينة اللوز:**
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- ½ كيلة سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- كيلة شربات
- ملون غذائي أبيض
- عطر الفراولة

- **الحشو:**
- 1 كيلة بسكويت مرحي
- 1 كيلة كريمة الزبدة

- **التزيين:**
- لماع فضي رقيق



INGRÉDIENTS

- **Pâte d'amandes :**
- 1 mesure d'amandes moulues finement
- ½ mesure de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 mesure de sirop
- Colorant alimentaire blanc
- Extrait de fraises

- **Farce :**
- 1 mesure de biscuit moulu
- 1 mesure de crème au beurre

- **Décoration :**
- Colorant argenté

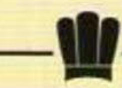
Kafta papillons

المقادير

- **عجينة اللوز:**
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- ½ كيلة سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- كيلة شربات
- ملون غذائي أبيض
- ملون غذائي بنفسجي

- **الحشو:**
- 1 كيلة بسكويت مرحي
- 1 كيلة كريمة الزبدة

- **التزيين:**
- لماع فضي رقيق



INGRÉDIENTS

- **Pâte d'amandes :**
- 1 mesure d'amandes moulues finement
- ½ mesure de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 mesure de sirop
- Colorant alimentaire blanc
- Colorant alimentaire violet

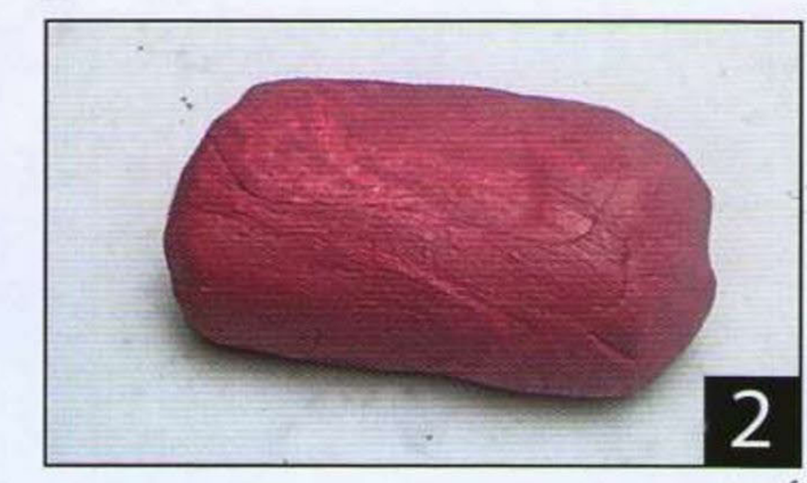
- **La farce :**
- 1 mesure de biscuit moulu
- 1 mesure de crème au beurre

- **Décoration :**
- Brillant argenté



حضري العجينة: داخل إناء ضعي اللوز المرحي و الملون الأبيض و البنفسجي و اخلطي جيدا.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre les amandes moulues, le colorant blanc et le violet puis bien mélanger.



أضيفي السكر و الفانيليا و بللي بالشربات لجمع العجينة. اتركيها ترتاح.

Ajouter le sucre et la vanille et ajouter le sirop pour ramasser la pâte.



حضري الحشو: داخل إناء ضعي البسكويت و كريمة الزبدة و اخلطي جيدا.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre le biscuit moulu et la crème



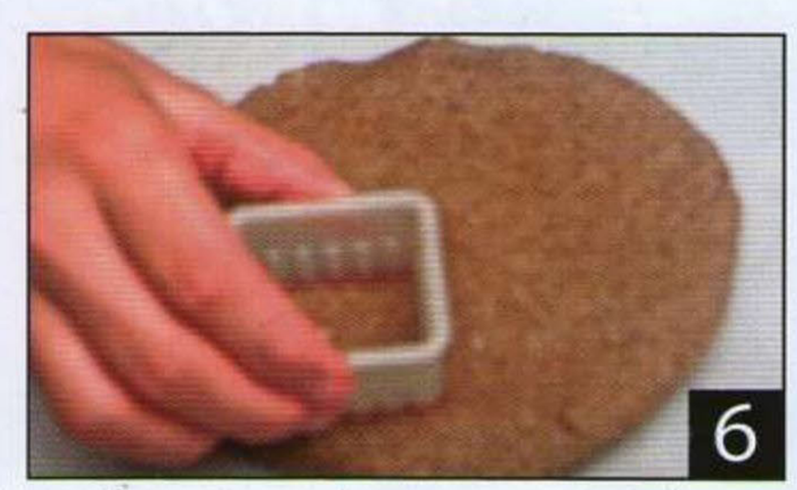
شكلي كرة كبيرة من الحشو و اتركيها على جنب.

Façonner une grosse boule de farce et réserver.



ابسطي عجينة اللوز على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ثم قطعيها إلى مربعات بسمك 1 سم باستعمال القالب.

Abaisser la pâte d'amandes sur une planche farinée, la découper en carrés d'une épaisseur de 1 cm à l'aide d'un emporte pièces.



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي كرة الحشو بسمك 2 سم.

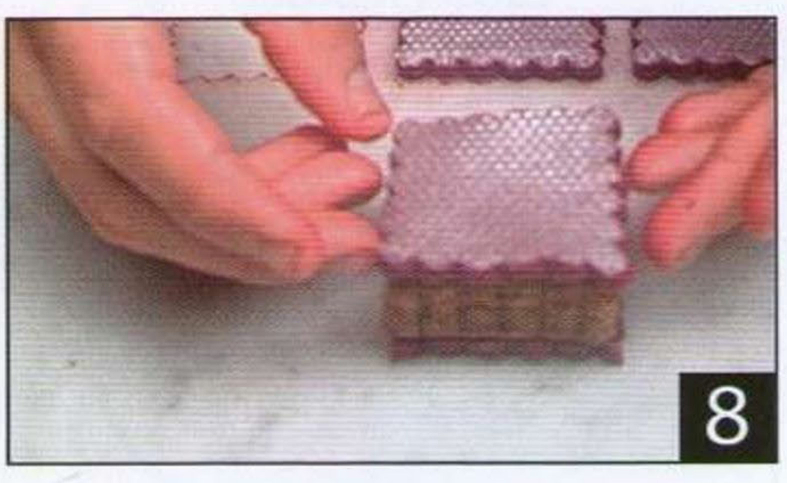
Sur une planche farinée, abaisser la boule de farce avec une épaisseur de 2 cm.





اطلي مربعات عجينة اللوز بالجولية و ضعي فوقها مربع الحشو.

Badigeonner les carrés de pâte d'amandes de gelée, puis disposer dessus les carrés de farce.



باستعمال الفرشاة، رشي اللماع الفضي على مربعات عجينة اللوز. أطلي مربع الحشو بالجوليه و ضعي فوقه مربع عجينة اللوز.

A l'aide d'un pinceau, saupoudrer les carrés de pâte d'amandes de brillant argenté, badigeonner les carrés de farce de gelée et coller dessus les carrés de desssssussussssus le e



ضعي عجينة اللوز البيضاء في قالب السليكون لتأخذ شكل فراشة ثم ضعيها فوق مربعات الكفتة.

Mettre la pâte d'amandes blanche dans un moule silicone pour la façonner en papillons puis les disposer sur les carrés de kafta.

Mandarine et pêche

المقادير

- **عجينة اللوز:**
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- ½ كيلة سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- كيلة شربات
- ملون غذائي أحمر
- ملون غذائي برتقالي

- **الحشو:**
- 1 كيلة بسكويت مرحي
- 1 كيلة كريمة الزبدة

- **التزيين:**
- جوليه
- فرينة محمصة
- حبات قرنفل

INGRÉDIENTS

- **Pâte d'amandes :**
- 1 mesure d'amandes moulues finement
- ½ mesure de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 mesure de sirop
- Colorant alimentaire rouge
- Colorant alimentaire orange

- **Farce :**
- 1 mesure de biscuit moulu
- 1 mesure de crème au beurre

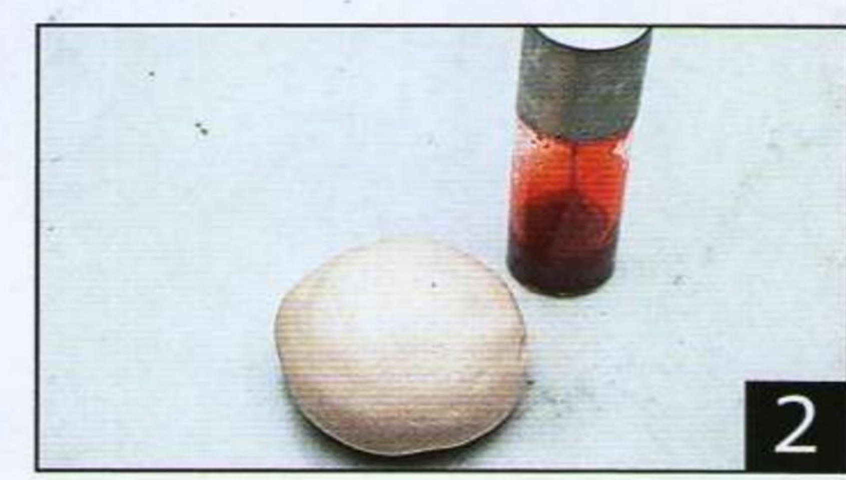
- **Décoration :**
- Gelée
- Farine grillée
- Clous de girofle



1

حضري العجينة: داخل إناء ضعي اللوز المرحي و السكر و الفانيليا و بللي بالشربات لجمع العجينة.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre les amandes moulues, le sucre et la vanille. Ajouter le sirop pour ramasser la pâte.



2

اقسمي العجينة إلى نصفين لوني الأولى بالبرتقالي و الثانية اتركيها بيضاء.اتركي ترتاح.

Diviser la pâte en deux. Colorer la première en orange et laisser la deuxième sans coloration. Laisser reposer.



3

حضري الحشو: داخل إناء ضعي البسكويت و كريمة الزبدة و اخلطي جيدا.

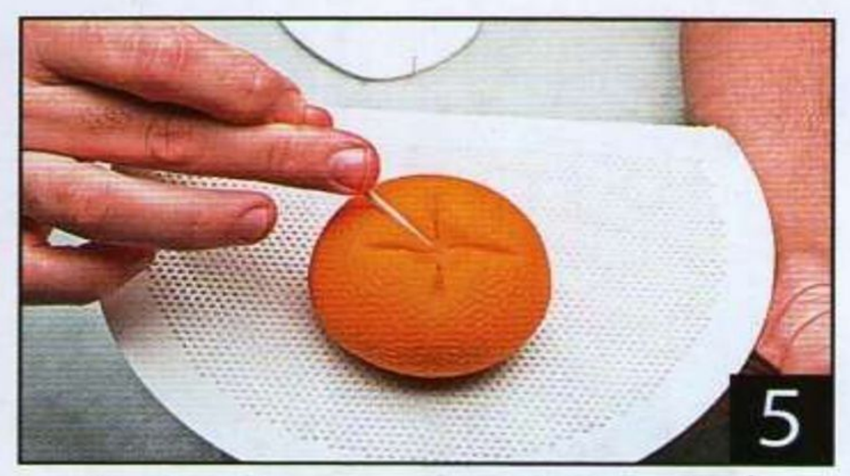
Préparer la farce : dans un saladier, mettre le biscuit et la crème au beurre. Bien mélanger.



4

شكلي كريات صغيرة من عجينة اللوز البرتقالية ثم ابسطيها بيدك و ضعي كريات من الحشو في الوسط.

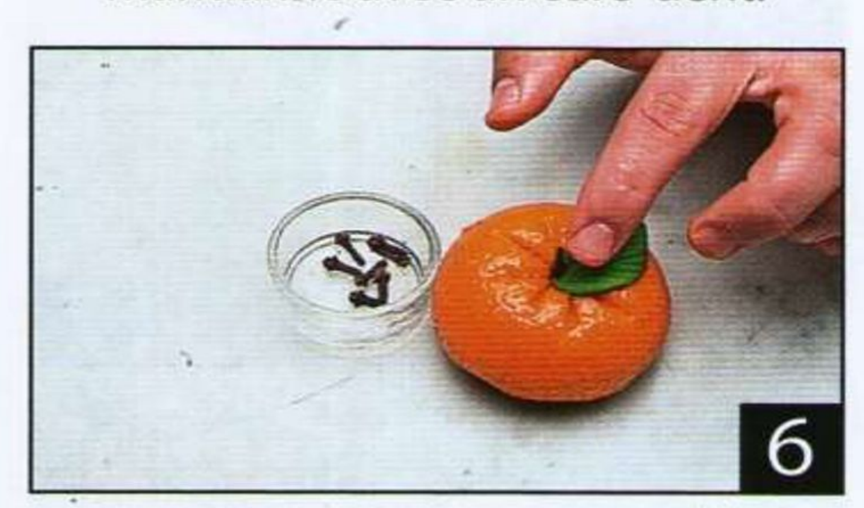
Façonner des boules de pâte d'amandes orange, les abaisser avec la main et mettre une boule de farce au milieu.



5

أغلقي حبة الماندرين و ضعيها فوق لوحة لتشكيل ثقوب الماندرين و قسمي سطح الماندرين بالمسواك.

Fermer la mandarine, la mettre sur la planche décorative pour former les trous de la mandarine. Faire des incisions sur le sommet de la mandarine avec un cure-dent.



6

شكلي أوراقا من عجينة اللوز الخضراء و ثبتيها على الماندرين باستعمال عيدان القرنفل.

Façonner des feuilles avec la pâte d'amandes verte et les disposer sur la mandarine en les ajustant avec le clou de girofle.



7

شكلي كريات صغيرة من عجينة اللوز البيضاء ثم ابسطيها بيدك و ضعي كريات من الحشو في الوسط. شكلي كريات على شكل حبة الخوخ.

Façonner des boules de la pâte d'amandes blanche, les abaisser avec la main et mettre une boule de farce au milieu. Donner la forme d'une pêche à l boule farcie.



8

ضعي الملون الأحمر في بخاخ و لوني حبات الخوخ.

Mettre le colorant rouge dans un vaporisateur et colorer les pêches.



9

رمدي حبات الخوخ في الفرينة المحمصة و باستعمال الفرشاة انزعي الفائض ثم شكلي أوراقا من عجينة اللوز الخضراء و ثبتيها على الخوخ باستعمال عيدان القرنفل.

Enrober les pêches dans la farine grillée, et à l'aide d'un pinceau enlever le surplus puis façonner des feuilles avec la pâte d'amandes verte et les disposer sur la pêche en les ajustant avec les clous de girofle.

مخبز الكعكة

Mekhabez pièce montée

المقادير

• **العجينة :**
• 3 كيلات لوز مرحي متوسط
• 1 كيلة سكر ناقص 2 أصابع
• بشور 1 ليمون
• 4 ملاعق كبيرة مارغرين ذائبة
• 2 ملاعق كبيرة مربى المشمش
• 1 ملعقة صغيرة فانيليا
• بيض (حسب الحاجة)

• **الطلاء :**
• 1 فنجان عصير الليمون (120 ملل)
• 1 فنجان زيت
• 2 بياض البيض
• 1 كأس ماء الزهر
• سكر ناعم (حسب الحاجة)

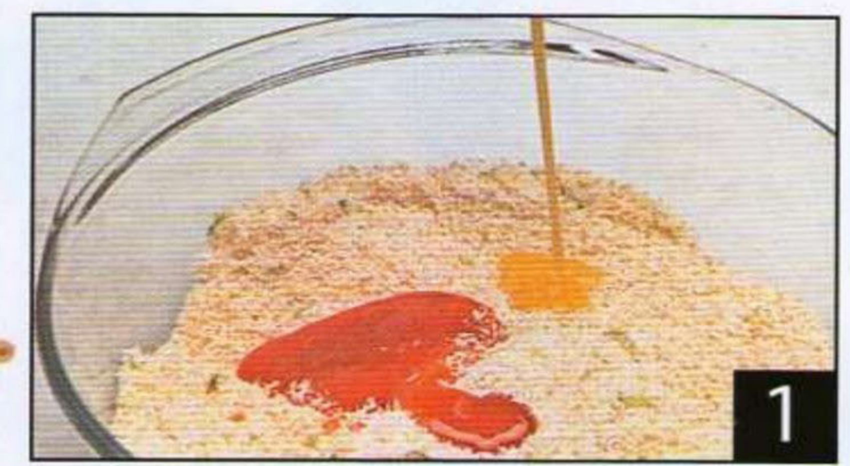
• **التزيين :**
• عجينة اللوز
• لماع غذائي فضي
• قالب على شكل قلب (حجم كبير وصغير)

INGRÉDIENTS

• **La pâte :**
• 3 mesures d'amandes moulues moyennement
• 1 mesure de sucre moins 2 doigts
• Zeste d'un citron
• 4 cuillères à soupe de margarine fondue
• 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot
• 1 cuillère à café de vanille
• Œuf (suivant volonté)

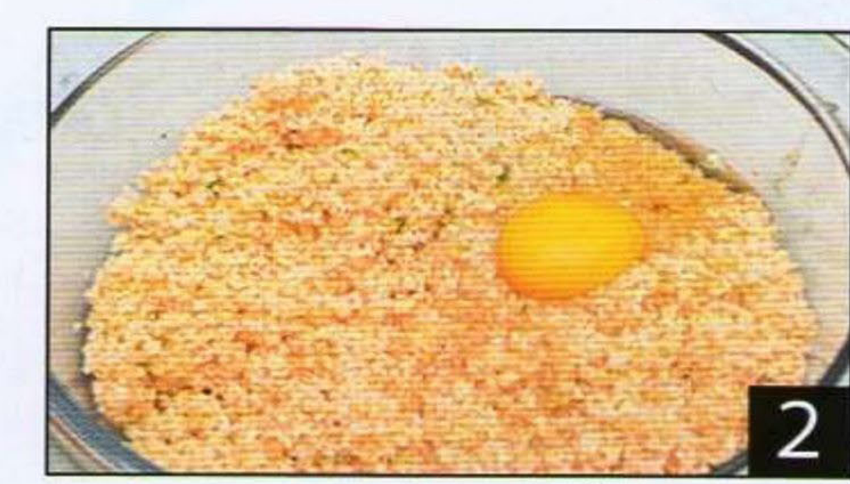
• **Glaçage :**
• 1 verre à thé de jus de citron (=120 ml)
• 1 verre à thé d'huile
• 2 blancs d'oeuf
• 1 verre d'eau de rose
• Sucre glace (suivant volonté)

• **Décoration :**
• Pâte d'amandes
• Brillant argenté
• Emportes pièces en forme de cœurs (grand et petit format)



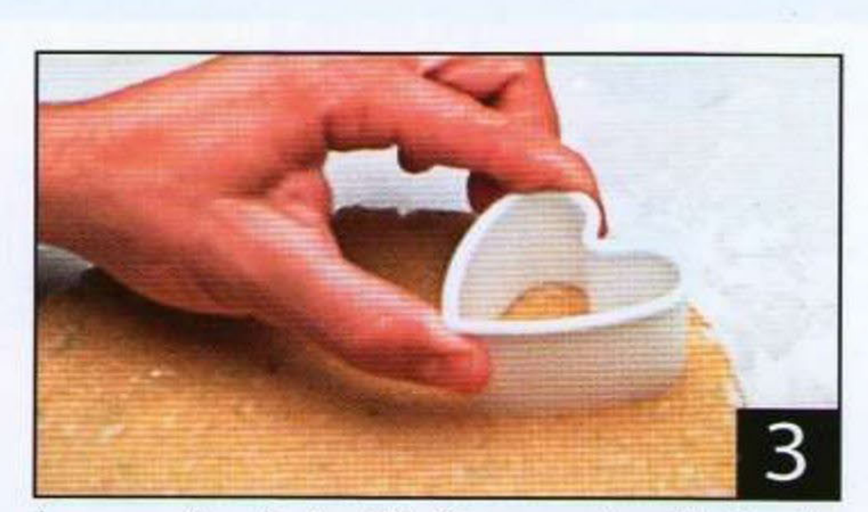
حضري العجينة: داخل إناء، ضعي اللوز و السكر و الفانيليا و بشور الليمون و المارغرين الذائبة و مربى المشمش.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre les amandes, le sucre, la vanille, le zeste de citron, la margarine fondue et la confiture d'abricot.



اخلطي جيدا و أضيفي البيض برفق حتى تجمعي العجينة و تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.

Bien mélanger puis ajouter l'œuf progressivement pour ramasser la pâte.



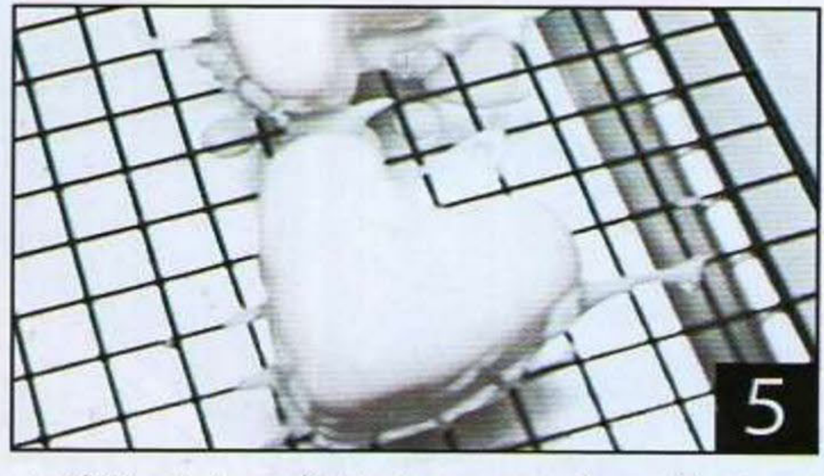
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي عجينة المخبز بسمك 1.5 سم و قطعيها على شكل قلوب بالقوالب صغيرة و كبيرة الحجم. ادخليه فرن درجة حرارته 160 لمدة 10 دقائق.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte du mekhabez avec une épaisseur de 1.5 cm puis la découper en petits et grands cœurs. Mettre les cœurs dans



حضري الطلاء: داخل إناء ضعي بياض البيض و ماء الزهر و عصير الليمون والزيت و المايزينة و السكر. اخلطي جيدا حتى تحصلي على خليط كثيف و سائل.

Préparer le glaçage : dans un saladier, mettre le blanc d'œuf, l'eau de rose, le jus de citron, l'huile, la maïzena et le sucre. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et liquide.



دعي قلوب المخبز تبرد ثم اغطسيها في الطلاء الأبيض و ضعيها لتجف و تتخلص من الفائض من الطلاء.

Laisser les cœurs de mekhabez refroidir puis plonger la surface dans le glaçage et laisser sécher et pour se débarrasser du surplus.



ضعي القليل من الطلاء داخل كيس الحلواني و عندما يجف المخبز زيني القلوب الصغيرة بالطلاء بتشكيل خطوط منعرجة.

Mettre une petite quantité dans une poche à douilles, une fois el mekhabez séché décorer les petits cœurs avec du glaçage en formant des zigzags.



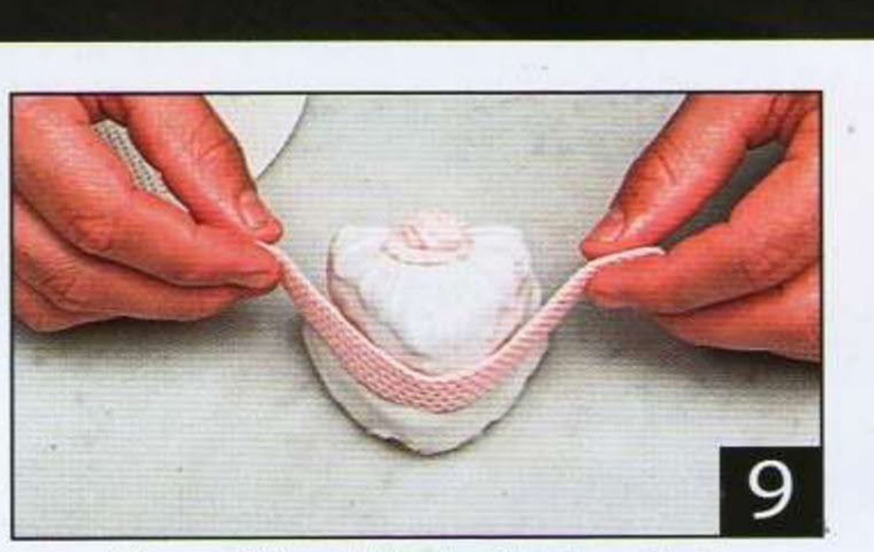
ضعي عجينة اللوز الوردية في قوالب السليكون و شكلي وردوا ثم باستعمال الفرشاة رشيها باللماع الفضي.

Mettre la pâte d'amandes rose dans des moules en silicone et former des roses puis à l'aide d'un pinceau saupoudrer les cœurs de brillant argenté.



ضعي نقطة من الطلاء فوق القلوب الصغيرة ثم الصقي فوقها الورود المشكلة من عجينة اللوز.

Mettre une note de glaçage sur les petits cœurs puis coller dessus les roses façonnées avec la pâte d'amandes.



ضعي نقطة من الطلاء على القلوب الكبيرة و الصقي القلوب الصغيرة فوقها. ثم رشيها باللماع الفضي و زينيها في الوسط بشريط وردي مشكل من عجينة اللوز.

Mettre un peu de glaçage sur les grands cœurs et coller dessus les petits cœurs. Saupoudrer les cœurs de brillant argenté et décorer avec un ruban rose de pâte d'amandes placé au milieu.

الجوزية

El djouzya

المقادير

- 250 غ مارغرين طرية
- 250 غ سكر عادي
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 2 حبات بيض
- فرينة (حسب الحاجة)
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

- **الحشو :**
- 2 كيلات لوز بالقشور مرحي متوسط
- 1 كيلة جوز مّرحي متوسط
- ½ كيلة سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض (حسب الحاجة)

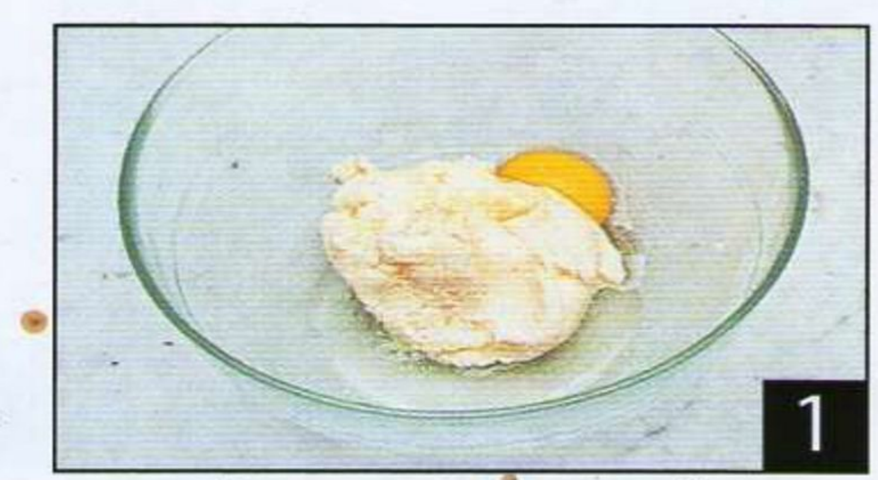
- **التزيين :**
- حبات لوز
- حبات جوز
- عسل

INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine molle
- 250 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de vanille
- 2 œufs
- Farine (suivant volonté)
- ½ cuillère de levure chimique

- **Farce :**
- 2 mesures d'amandes non émondées
- 1 mesure de noix moulues
- ½ mesure de sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- Œuf (suivant volonté)

- **Décoration :**
- Quelques amandes
- Quelques noix
- Miel



حضري العجينة: داخل إناء، ضعي المارغرين و السكر و الفانيليا. اخلطي جيدا حتى يمتزج السكر مع المارغرين و تحصلي على خليط كالكريمة. أضيفي البيض.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la margarine, le sucre et la vanille. Bien incorporer le sucre à la margarine et obtenir un mélange crémeux. Ajouter les œufs.



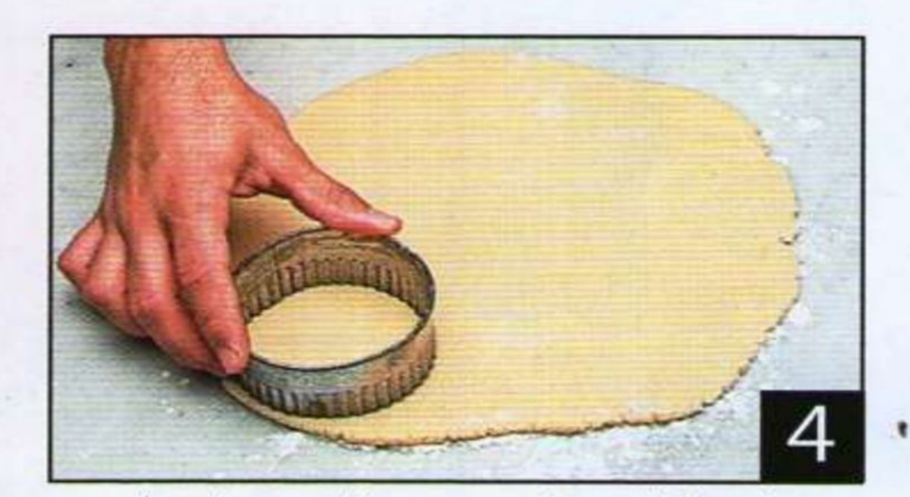
أضيفي الفرينة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة.

Ajouter la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et homogène.



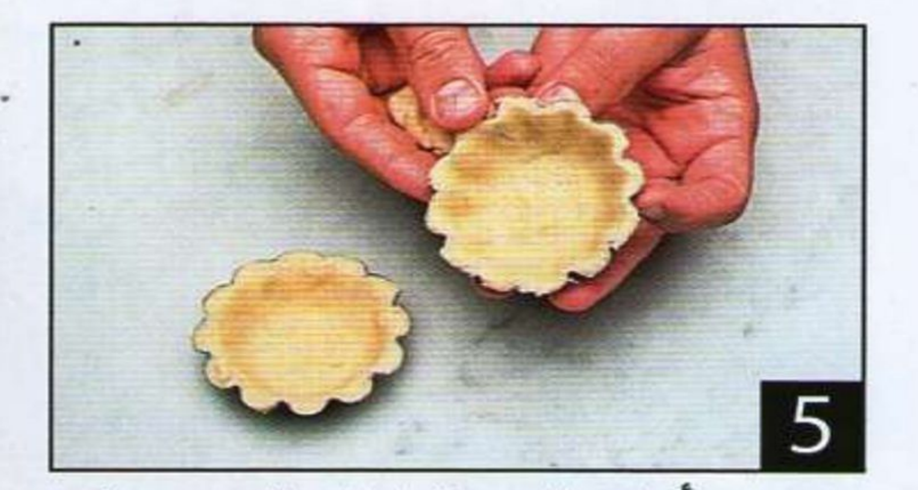
حضري الحشو: داخل إناء، ضعي اللوز و الجوز و السكر و الفانيليا. ثم أضيفي البيض تدريجيا حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre les amandes moulues, les noix, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs progressivement jusqu'à l'obtention



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة بسمك 1 مم ثم قطعيها إلى أقراص باستعمال قالب دائري.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte d'une épaisseur de 1 mm puis la découper en disques à l'aide d'un emporte pièces rond.



ضعي أقراص العجينة داخل قوالب مدهونة بالزبدة و انزعي الفائض من العجينة.

Mettre les disques dans des moules beurrés et se débarrasser du surplus de pâte.



ضعي كرية من الحشو في الوسط و ضعي حبات اللوز على الأطراف و حبة الجوز في الوسط. ادخلي الجوزية فرن درجة حرارته 160° حتى تستوي ثم اسقيها بالعسل.

Mettre une boule de la farce au milieu et disposer les amandes tout autour et une noix au milieu. Enfourner el djouzia à 160°C jusqu'à cuisson puis les arroser de miel.

مشكلة الورود

Mecheklat el wouroud

المقادير

• **العجينة :**
- 3 كيلات فرينة
- ½ كيلة مارغرين ذائبة
- ملعقة صغيّرة فانيّليا
- ملون غذائي أبيض
- ماء و ماء الزهر

• **الحشو :**
- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
- ½ كيلة سكر عادي
- ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض (حسب الحاجة)

• **التزيين :**
- عسل
- عجينة اللوز

INGRÉDIENTS

• **La pâte :**
- 3 mesures de farine
- ½ mesure de margarine fondue
- 1 cuillère à café de vanille
- Colorant alimentaire blanc
- Eau et eau de rose

• **La farce :**
- 3 mesures d'amandes moulues moyennement
- ½ mesure de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de vanille
- Œufs (suivant volonté)

• **Décoration :**
- Miel
- Pâte d'amandes



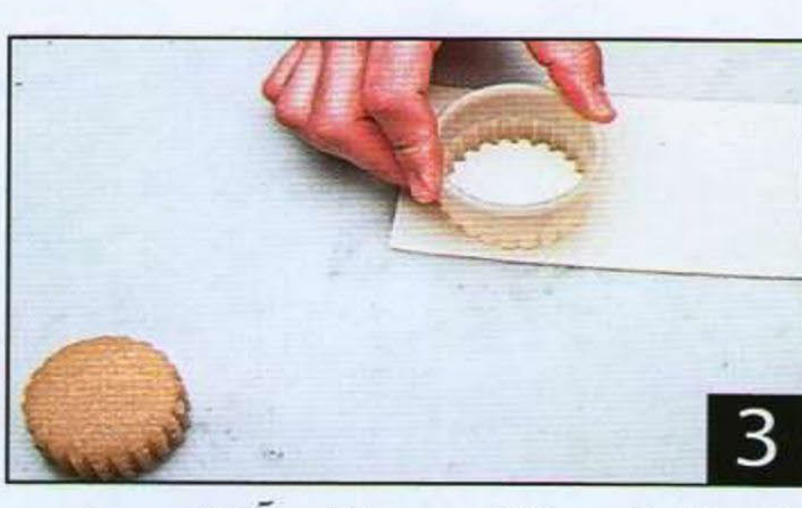
حضري العجينة. حضري الحشو: داخل إناء ضعي اللوز و السكر و الفانيليا ثم أضيفي حبة البيض و اخلطي جيدا.

Préparer la pâte. Préparer la farce : dans un saladier, mettre les amandes moulues, le sucre, la vanille et l'œuf. Bien mélanger.



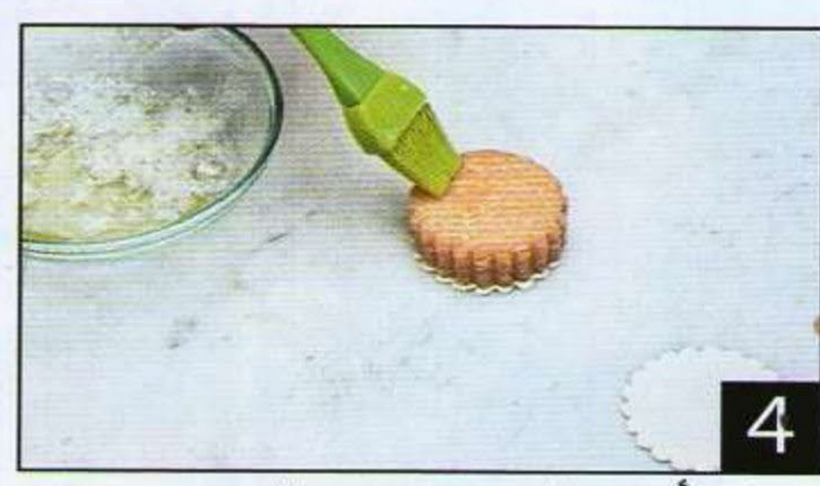
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي الحشو بسمك 3.5 سم و قطعيه بقالب دائري.

Sur une planche farinée, abaisser la farce d'une épaisseur de 3.5 cm puis la découper à l'aide d'un emporte pièces rond.



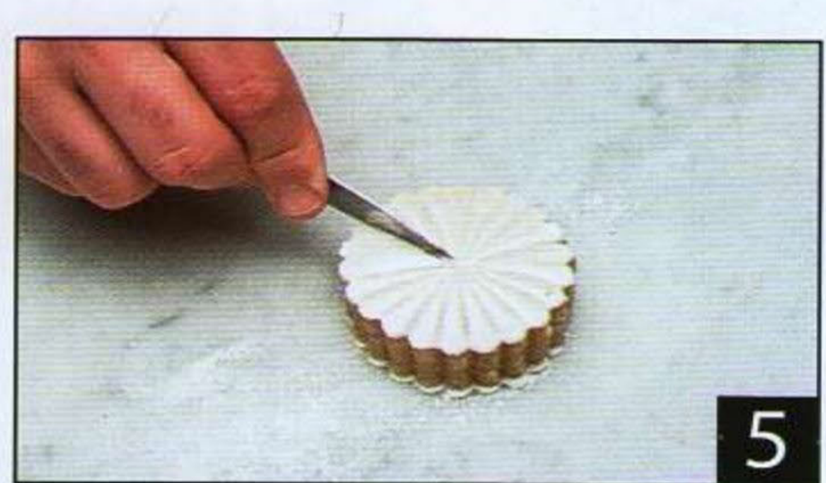
ابسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجن في الأرقام 2و 5 ثم 6 حتى تصبح رقيقة جدا. قطعي العجينة بقالب دائري.

Abaisser la pâte puis la faire passer dans la machine à pâte dans le numéro 2,5 et 6 jusqu'à l'obtention d'une pâte fine. Découper à l'aide



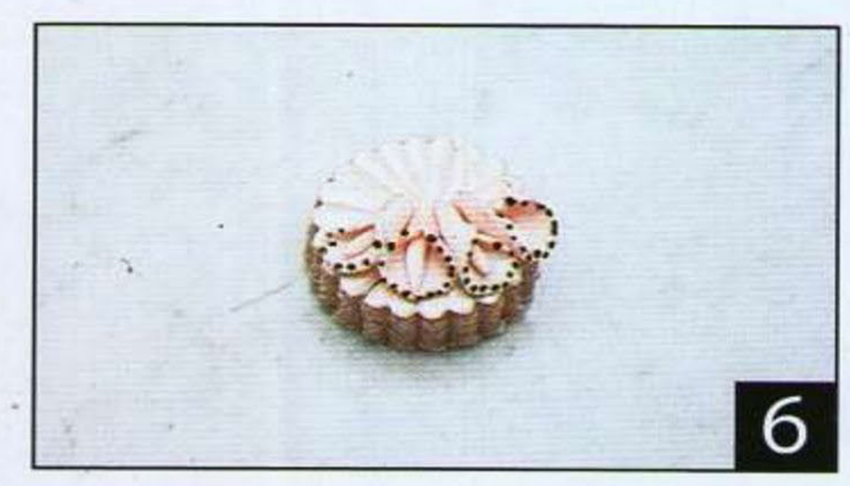
اطلي أقراص العجينة ببياض البيض و ضعي فوقها قرص الحشو ثم اطلي الحشو ببياض البيض و ضعي قرصا آخر من العجينة فوق الحشو.

Badigeonner les disques de pâte de blanc d'œuf et disposer dessus les disques de farce puis badigeonner ces derniers de blanc d'œuf et coller dessus les disques de la pâte.



باستعمال السكين، شكلي العجينة و زينيها بخطوط لتعطيك شكل الزهرة ثم أدخلي الحلوى فرن درجة حرارته 150°.

A l'aide d'un couteau, façonner la pâte en formant des traits pour obtenir la forme d'une fleur puis enfourner les gâteaux à 150°C.



عندما تستوي الحلوى، اسقيها بالعسل و زينيها بعجينة اللوز المصنوعة على شكل أزهار.

Une fois les gâteaux cuits, les arroser de miel et les décorer avec la pâte d'amandes façonnée en fleurs.

عش العصفور
Nid d'oiseaux

المقادير

- 3 كيلات فرينة
- ½ كيلة مارغرين ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء و ماء الزهر
- قطايف
- 1 بيض

- **الحشو:**
- 3 كيلات لوز مرحي وسط
- ½ كيلة سكر عادي
- ماء الزهر(حسب الحاجة)

- **التزيين:**
- عسل
- حبات البندق

INGRÉDIENTS

- 3 mesures de farine
- ½ mesure de margarine fondue
- 1 cuillère à café de vanille
- Eau et eau de rose
- qtayefs
- 1 oeuf

- **La farce :**
- 3 mesures d'amandes moulues moyennement
- ½ mesure de sucre cristallisé
- Eau de rose (suivant volonté)

- **Décoration :**
- Miel
- Quelques noisettes



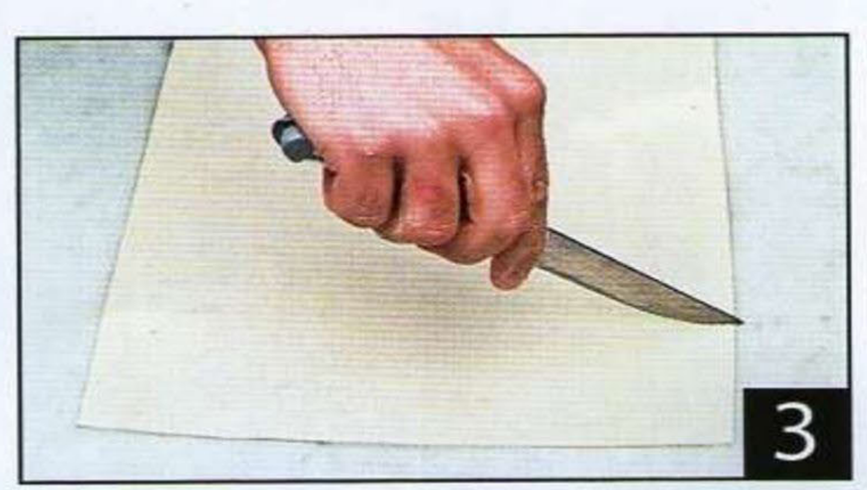
حضري العجينة: داخل إناء، ضعي الفرينة و الفانيليا و المارغرين الذائبة و البيض ثم بللي بالماء و ماء الزهر لجمع العجينة.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, la vanille, la margarine fondue et les œufs. Mouiller avec de l'eau et l'eau de rose pour ramasser la pâte.



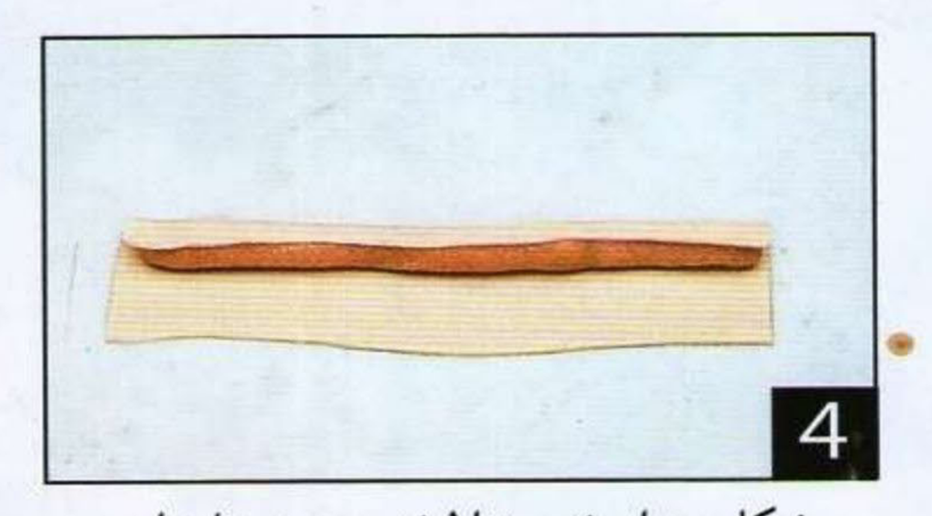
حضري الحشو: داخل إناء، ضعي اللوز و السكر و الفانيليا و بللي بماء الزهر.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre les amandes, le sucre et la vanille. Mouiller avec l'eau de rose.



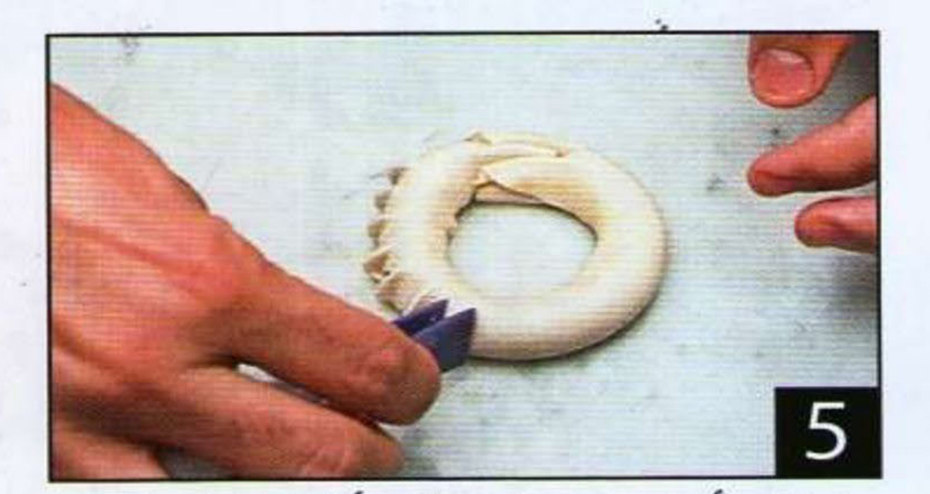
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة بسمك 1 مم. قطعي العجينة إلى مستطيلات بطول 7سم و عرض 3 سم.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte d'une épaisseur de 1mm. Découper la pâte en rectangles d'une longueur de ue ripser de urroser de mie mr dero



شكلي حرابيش من الحشو و ضعيها على العجينة ثم لفي المستطيل.

Faire un boudin de farce et le disposer sur la pâte puis enrouler le rectangle.



شكلي أساور من العجينة و أغلقيها جيدا، ثم باستعمال مشبك اقرصي الأساور.

Façonner des bracelets, les fermer bien. A l'aide d'une pince dentée façonner les bracelets.



ضعي حفنة من القطايف وسط الأساور اسقيها بالسمن ثم زينيها بحبات البندق و ادخلي الحلوى فرن درجة حرارته 160 لمدة 20 دقيقة. عندما تستوي الحلوى عسليها.

Mettre une poignée des qtayefs au milieu des bracelets puis les décorer avec les noisettes et enfourner à 160 C° pendant 20 minutes. Une fois les bracelets cuits les arroser de miel.

Skandranyets

المقادير

• **العجينة :**
- 3 كيلات فرينة
- ½ كيلة مارغرين ذائبة
- 1 بيض
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة صغيرة ملون غذائي أبيض
- ماء و ماء الزهر
- لماع فضي

• **الحشو :**
- 3 كيلات لوز أبيض مرحي متوسط
- ½ كيلة سكر عادي
- عطر الفراولة
- بيض (حسب الحاجة)

• **التزيين :**
- عسل
- عجينة اللوز

INGRÉDIENTS

• **La pâte :**
- 3 mesures de farine
- ½ mesure de margarine fondue
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille
- Une cuillère à café de colorant blanc
- Eau et eau de rose
- Colorant argenté

• **La farce :**
- 3 mesures d'amandes moulues
- ½ mesure de sucre cristallisé
- Extrait de fraises
- Œufs (suivant volonté)

• **Décoration :**
- Miel
- Pâte d'amandes



حضري العجينة: داخل إناء، ضعي الفرينة و الفانيليا و المارغرين الذائبة و البيض ثم بللي بالماء و ماء الزهر لجمع العجينة. اتركيها ترتاح.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, la vanille, la margarine fondue et l'œuf. Mouiller avec l'eau et l'eau de rose pour ramasser la pâte. Laisser reposer.



حضري الحشو: داخل إناء، ضعي اللوز و السكر و عطر الفراولة ثم ضعي البيض.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre les amandes, le sucre, l'extrait de fraise puis ajouter les œufs



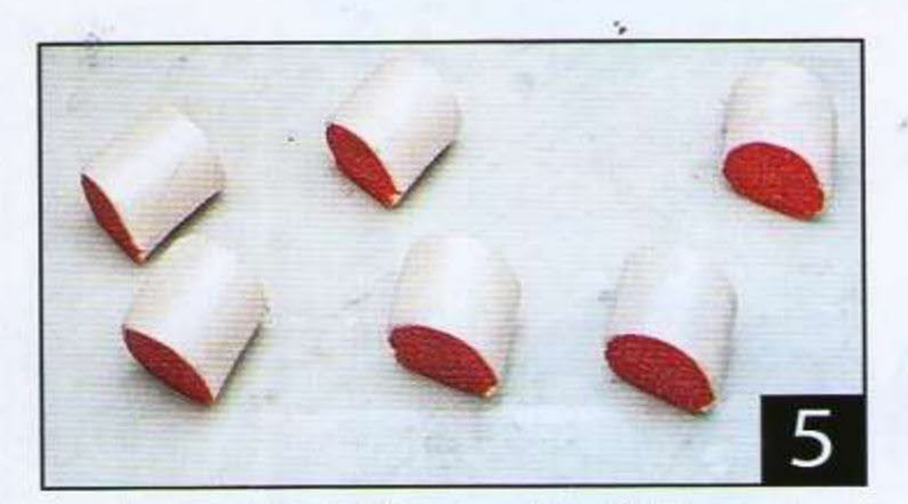
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجن في الأرقام 2 و 5 ثم 6 و قطعيها إلى مستطيل.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte puis la faire passer dans la machine à pâtes au 2, 5 et 6 puis la



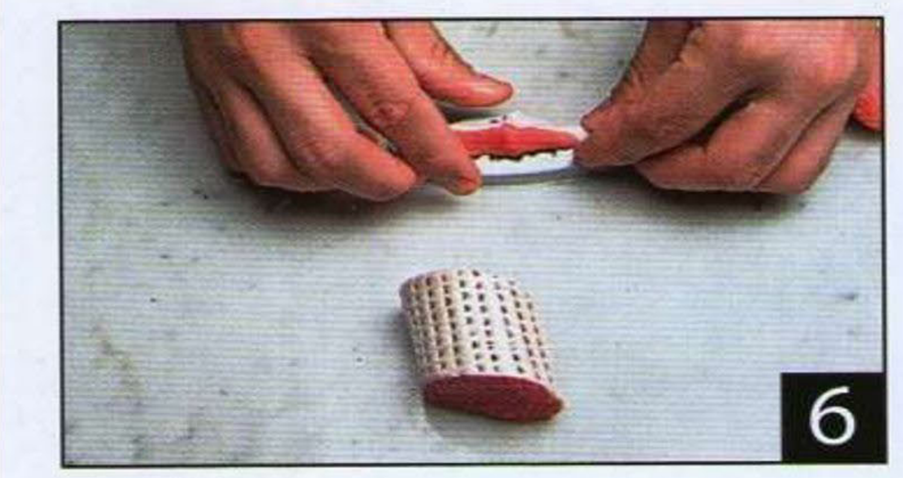
باستعمال الفرشاة، رشي اللماع الفضي على العجينة ثم شكلي حربوش سميك من الحشو و ضعيه على العجينة. لفي العجينة و اغلقيها جيدا.

A l'aide d'un pinceau, saupoudrer la pâte de brillant argenté puis faire un boudin épais de farce et le disposer sur la pâte. Enrouler la pâte et bien fermer.



باستعمال الفرشاة، رشي اللماع الفضي على الحربوش المحشو و قطعيه إلى معينات.

A l'aide d'un pinceau, saupoudrer le boudin farci et le découper en losanges.



زيني السكندرنيات بقالب تزيين مسنن ثم أدخليها فرن درجة حرارته 150° لمدة 10 دقائق. عندما تستوي السكندرنيات اسقيها بالعسل و زينيها بأزهار عجينة اللوز.

Décorer les skandranyets avec un moule décoratif denté puis les enfourner à 150° C pendant 10 min. une fois les skandranyets cuits les arroser de miel et les décorer avec des fleurs en pâte d'amandes.

المعرش
El m'arech

المقادير

- **العجينة:**
- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة حليب بودرة
- 2 بيض
- ماء و ماء الزهر

- **الحشو:**
- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
- ½ كيلة سكر عادي
- ملعقة صغيرة فانيليا
- بشور الليمون
- بيض

INGRÉDIENTS

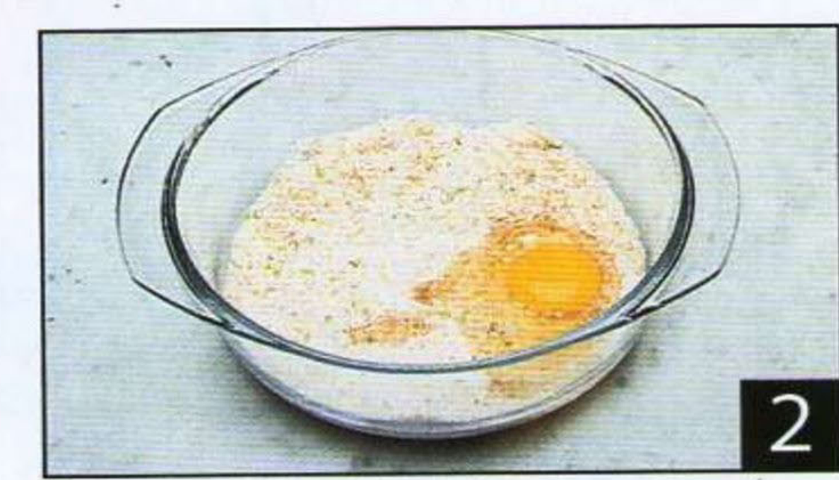
- **La pâte :**
- 3 mesures de farine
- 1 mesure de margarine fondue
- 1 cuillère à café de vanille
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- 2 œufs
- Eau et eau de rose

- **La farce :**
- 3 mesures d'amandes moulues moyennement
- ½ mesure de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de vanille
- Zeste de citron
- Œufs



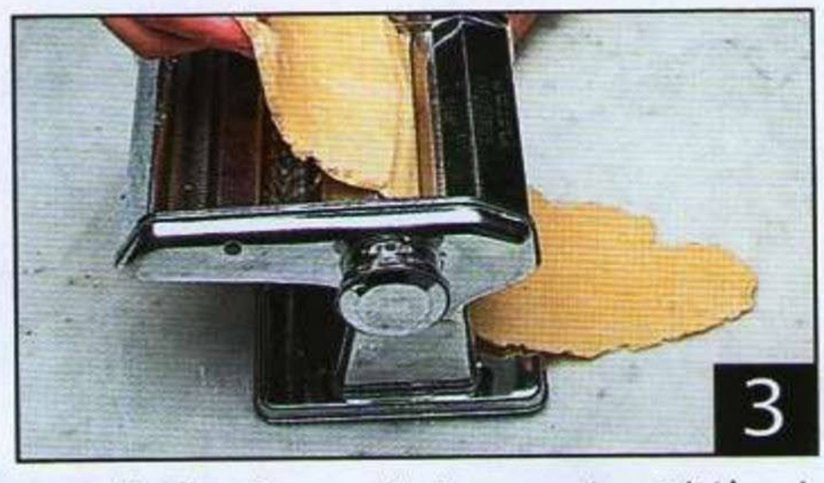
حضري العجينة: داخل إناء، ضعي الفرينة و الفانيليا و المارغرين الذائبة و البيض و حليب البودرة ثم بللي بالماء و ماء الزهر لجمع العجينة. اتركيها ترتاح.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, la vanille, la margarine fondue, les œufs et le lait en poudre. Mouiller avec l'eau et l'eau de rose pour ramasser la pâte. Laisser reposer.



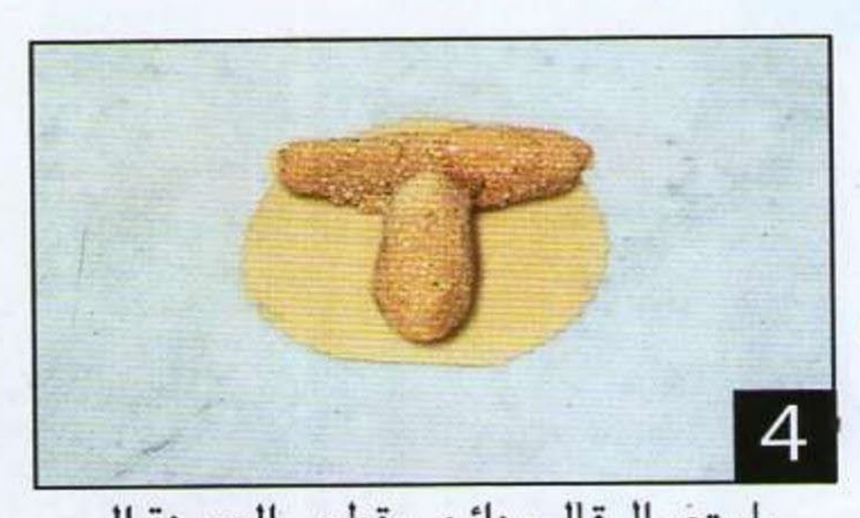
حضري الحشو: داخل إناء، ضعي اللوز و السكر و الفانيليا و بشور الليمون و البيض.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre les amandes, le sucre, la vanille, le zeste de citron et les œufs.



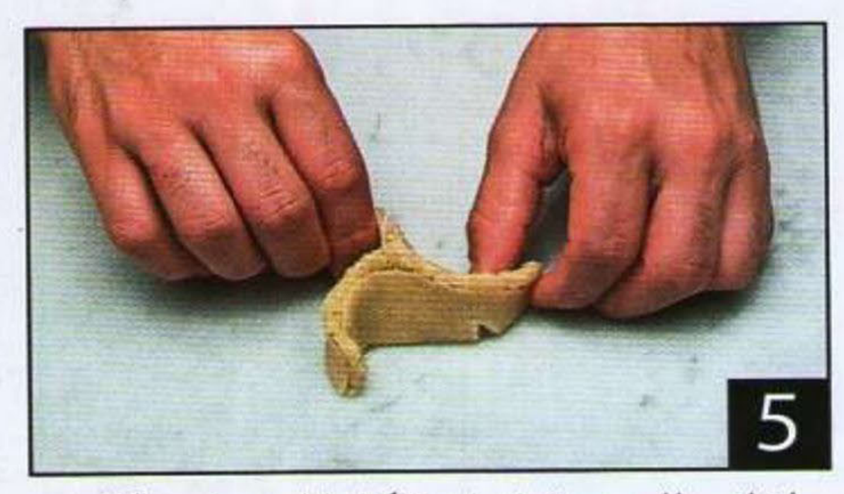
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجن في الرقم 1. قطعيها إلى مستطيل.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte puis pâte puis la faire passer dans la machine à pâtes au numéro 1.



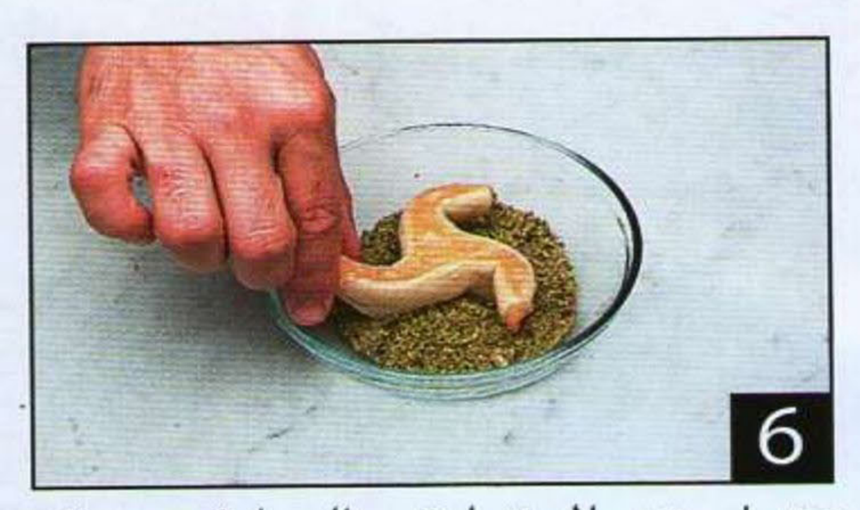
باستعمال قالب دائري، قطعي العجينة إلى أقراص و ضعي الحشو في الوسط مشكلة T.

A l'aide d'un emporte pièces rond, découper la pâte en disques et mettre la farce au milieu en forme de « T ».



اغلقي العجينة باتباع شكل الحشو ثم شكليه بيدك لتحصلي على شكل المروحة. ضعي الكعك في فرن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة

Fermer le disque en suivant la forme de la farce puis le façonner avec la main en forme d'hélice. Mettre les gâteaux dans un four à 160°C pendant 15 min.



عندما يستوي المعرش اسقيه بالعسل ثم رمديه في الفستق المرحي.

Une fois el M'arech cuit l'arroser de miel puis l'enrober de pistaches moulues.

دزيريأت المروحة
Dzeryet de l'hélice

المقادير

- **العجينة :**
- 3 كيلات فرينة
- ½ كيلة مارغرين ذائبة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء و ماء الزهر

- **الحشو :**
- 3 كيلات لوز مرحيّ متوسط
- 1 كيلة سكر عادي
- بشور الليمونّ
- بيض (حسب الحاجة)

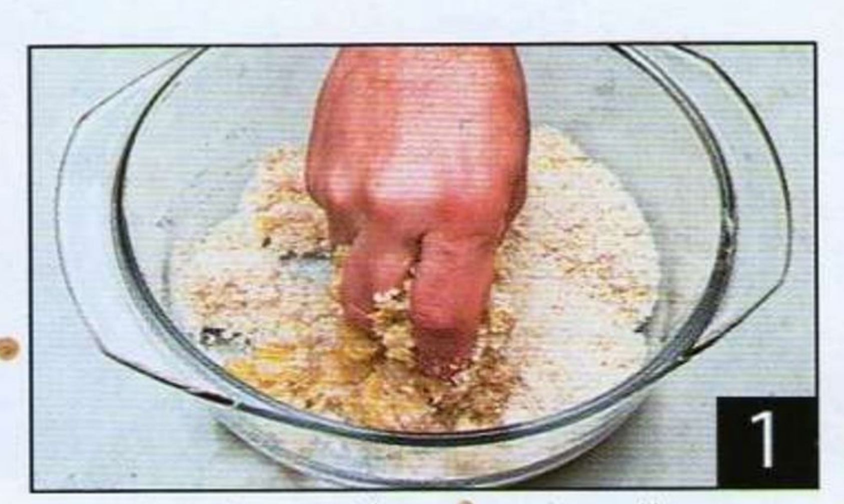
- **التزيين :**
- حبات اللوز
- عسل

INGRÉDIENTS

- **La pâte :**
- 3 mesures de farine
- ½ mesure de margarine fondue
- 1 cuillère à café de vanille
- Eau et eau de rose

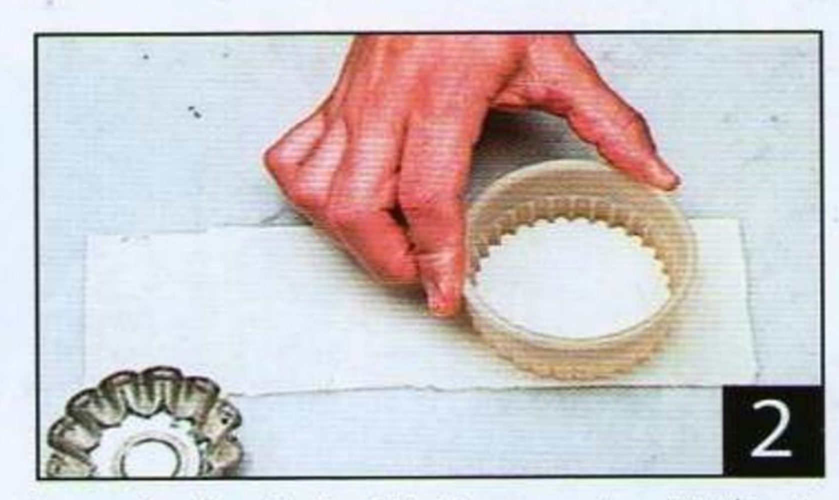
- **La farce :**
- 3 mesures d'amandes moulues moyennement
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Zeste de citron
- Œufs (suivant le besoin)

- **Décoration :**
- Amandes
- Miel



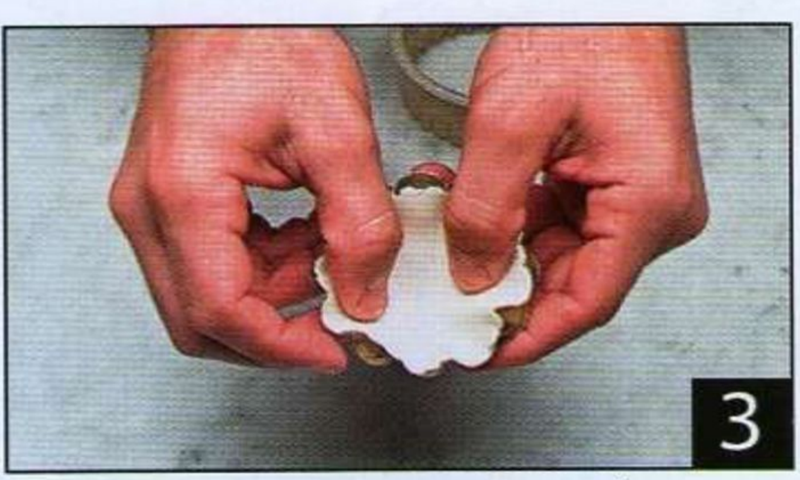
حضري العجينة. حضري الحشو: داخل إناء، ضعي اللوز و السكر و بشور الليمونّ و البيض حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

Préparer la pâte. Préparer la farce : dans un saladier, mettre les amandes, le sucre, le zeste de citron et les œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجن في الأرقام 2 و 5 ثم 6. قطعيها إلى أقراص باستعمال قالب دائري.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte puis la faire passer dans la machine à pâtes au 2,5 et 6. Découper la pâte en disques à l'aide d'un emporte pièces.



ضعي أقراص العجينة في قالب الدزيريات المدهونة بالزبدة.

Mettre les disques dans les moules.





شكلي كريات صغيرة من الحشو و ضعيها فوق العجينة.

Façoner des boules de farce et les mettre sur la pâte.



زيني كرية الحشو باستعمال غطاء القنينة لتحصلي على شكل المروحة.

Décorer la boule de farce à l'aide d'un bouchon pour avoir la forme d'une hélice.



ضعي حبة لوز وسط الحشو. ادخلي الدزيريات فرن درجة حرارته 150° لمدة 15 دقيقة ثم اسقيها بالعسل فور إخراجها من الفرن.

Mettre une amande au milieu de la farce. Mettre les dzeryets dans un four à 150° C pendant 15 min puis les arroser de miel dés la sortie du four.

قريوش محشي باللوز
Griweche fourré aux amandes

المقادير

- 500 غ فرينة
- عصير نصف حبة ليمون
- ½ كأس مارغرين ذائبة
- ½ كأس زيت
- ½ كأس ماء الزهر
- ½ ملعقة صغيرة نجمة الأرض مرحية
- ½ كأس جلجلان محمص و مرحي
- ½ كيس خميرة كيميائية
- ½ كأس لوز بالقشور مرحي
- 1 بيض

- **الحشو:**
- 300 غ لوز مرحي
- 150 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- قرصة قرفة
- 1 بيض
- زيت للقلي
- عسل

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- Jus d'un demi-citron
- ½ verre de margarine fondue
- ½ verre d'huile
- ½ verre d'eau de rose
- ½ cuillère à café de fleur d'anis
- ½ verre de sésame grillé et moulu
- ½ sachet de levure chimique
- ½ verre d'amandes non émondées moulues
- 1 œuf

- **La farce :**
- 300 g d'amandes moulues
- 150 g sucre glace
- 1 cuillère à soupe de miel
- Une pincée de cannelle
- 1 œuf
- Huile pour friture
- Miel



حضري العجينة: في إناء، ضعي الفرينة و عصير الليمون و المارغرين و الزيت و ماء الزهر و نجمة الأرض و الجلجلان و الخميرة و اللوز والبيض. اخلطي جيدا.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, le jus de citron, la margarine, l'huile, l'eau de rose, étoile d'anis, le sésame, la levure, les amandes et les œufs.



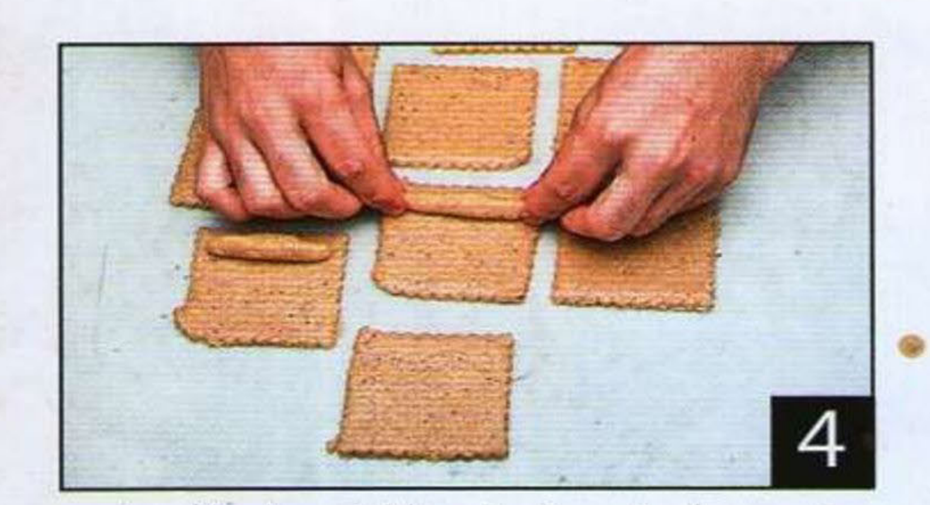
اتركي العجينة ترتاح. حضري الحشو: داخل إناء، ضعي اللوز و السكر و العسل و القرفة و البيض. اخلطي جيدا.

Laisser reposer la pâte : dans un saladier, mettre les amandes, le sucre, le miel, la cannelle et les œufs. Bien mélanger.



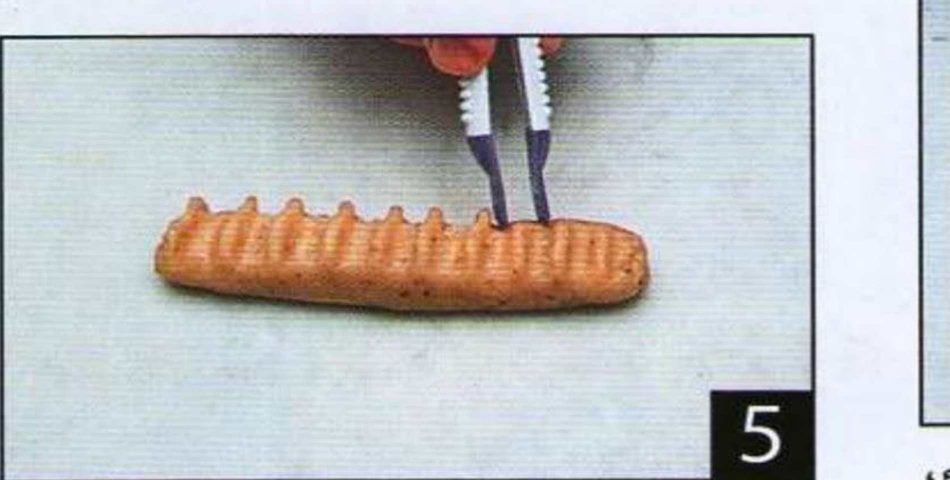
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة و قطعيها على شكل مربعات باستعمال القالب.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en carrés



ضعي حرابيش صغيرة من الحشو على المربعات ثم لفيها جيدا لغلقها.

Disposer de mini-boudins de farce sur les carrés puis bien enrouler pour les fermer.



باستعمال المشبك شكلي القريوش مثل النقاش.

A l'aide d'une pince, façonner les grywech.

6

اقلي القريوش في الزيت الساخن ثم اسقيه في العسل حتى يكتسب اللون الذهبي.

Frire grywech dans l'huile chaude jusqu'à dorure puis l'arroser de miel.

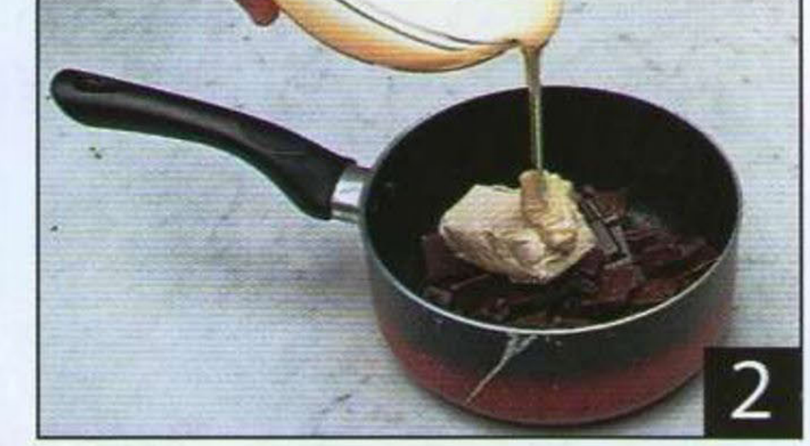
حلوى بالشكولاطة
Gâteau au chocolat



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

داخل كسرولة ضعي الشكولاطة و المارغرين و الحليب المركز.

Dans une casserole, mettre le chocolat, la margarine et le lait concentré.



3

أضيفي الفانيليا و اللوز المرحي ثم ضعي الكسرولة على النار.

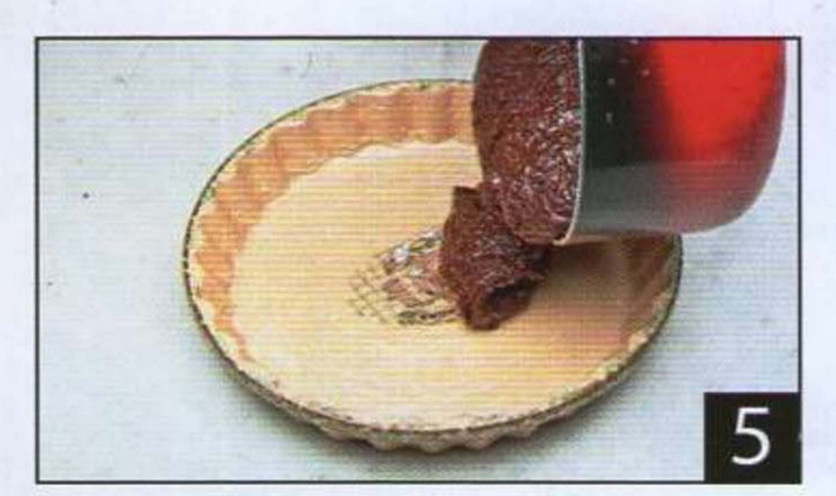
Ajouter la vanille et les amandes moulues puis mettre la casserole



4

اخلطي جيدا بملعقة خشبية و اتركي الخليط على النار حتى تذوب جميع المكونات و تمتزج مع بعضها.

Bien mélanger avec une cuillère en bois, laisser le mélange sur le feu jusqu'à ce que tous les ingrédients fondent et incorporation.



5

باستعمال فرشاة، اطلي قالب دائري بالزبدة الذائبة.

A l'aide d'un pinceau badigeonner un moule rond de beurre fondu.



6

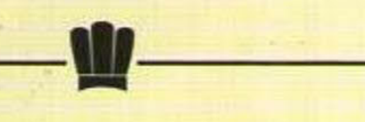
أفرغي خليط الشكولاطة في القالب و اتركيه يرتاح ليلة كاملة ثم قطعيه إلى مربعات و زينيه بالفستق المرحي.

Verser le mélange de chocolat dans le moule et laisser reposer toute une nuit, puis découper en carrés et saupoudrer de pistaches concassées.

المقادير

- 250 غ شكولاطة سوداء
- 25 غ مارغرين
- 4 إلى 5 ملاعق كبيرة حليب مركز
- 250 غ لوز مرحي متوسط

- **التزيين:**
- فستق



INGRÉDIENTS

- 250 g chocolat noir
- 25 g de margarine
- 4 à 5 cuillères à soupe de concentré de lait
- 250 g d'amandes moulues

- **Décoration :**
- Pistaches concassées

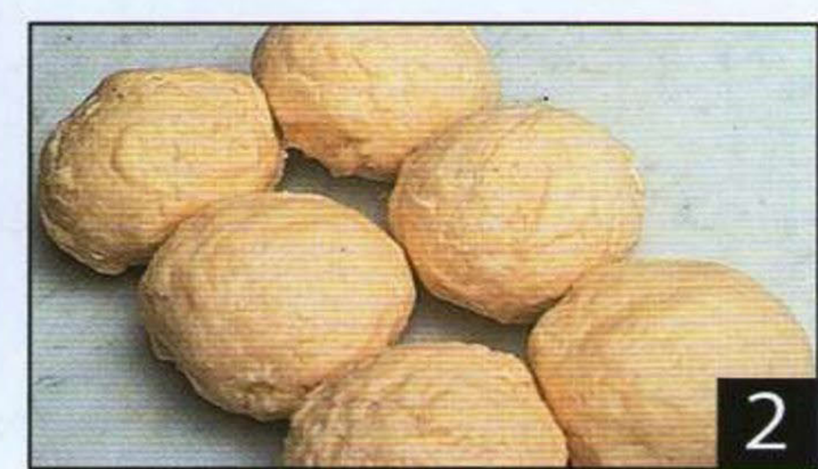
بقلاوة بعجينة الفيلو

Baqlawa à la pâte filou



حضري العجينة: داخل إناء، ضعي الفرينة و حليب البودرة و الفانيليا و البيض و المارغرين. اخلطي جيدا. بللي بالماء و ماء الزهر لجمع العجينة.

Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, le lait en poudre, la vanille, les œufs et la margarine. Mouiller avec l'eau et l'eau de rose pour ramasser la pâte.



قسمي العجينة إلى ستة كريات متساوية الحجم و اتركيها ترتاح.

Diviser la pâte en six boules égales, laisser reposer.



حضري الحشو: داخل إناء، ضعي اللوز و السكر و الفانيليا و بللي بماء الزهر حتى تحصلي على حشو منثور غير متماسك.

Préparer la farce : dans un saladier, mettre les amandes, le sucre et la vanille. Mouiller avec l'eau de rose



على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، ابسطي الكريات و رشيها بالكثير من المايزينة.

Sur une planche saupoudrée de maïzena, abaisser les boules et les saupoudrer de maïzena.



مرري العجينة المبسوطة في آلة العجن في الأرقام 2 و 5 و 6 لتصبح رقيقة.

Faire passer la pâte abaissée dans la machine à pâte aux numéros 2, 5 et 6 jusqu'à ce qu'elles deviennent fines.



جمعي مستطيلات العجينة و ضعيها الواحدة فوق الأخرى مع نشر المايزينة على كل طبقة و أكملي بسط العجينة بالحلال حتى تصبح رقيقة جدا.

Rassembler les rectangles de pâte et les disposer l'une sur l'autre en saupoudrant de maïzena et continuer à abaisser finement à l'aide d'un rouleau.

المقادير

- 5 كيلات فرينة
- 1 كيلة مارغرين ذائبة و باردة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض
- 2 ملاعق كبيرة حليب بودرة
- ماء و ماء الزهر

- **الحشو :**
- 3 كيلات لوز مرحي متوسط
- 1 كيلة سكر
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء الزهر

- **التزيين :**
- سمن ذائب
- فستق مرحي متوسط
- عسل

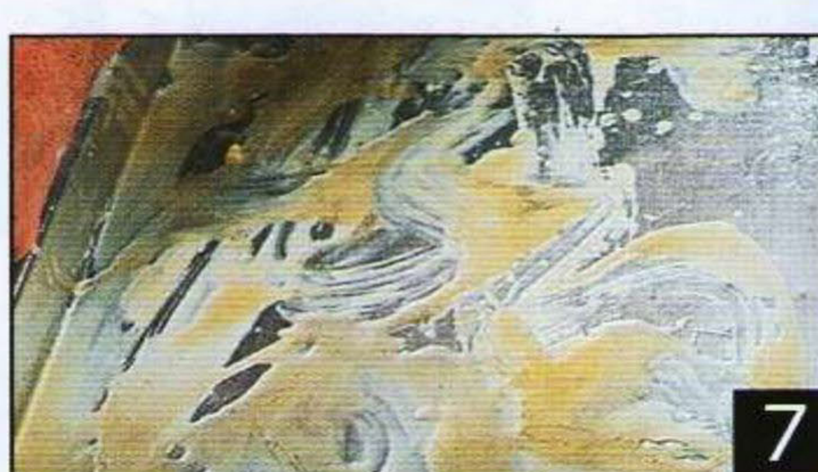
INGRÉDIENTS

- 5 mesures de farine
- 1 mesure de margarine fondue et froide
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- Eau et eau de rose

- **Farce :**
- 3 mesures d'amandes moulues moyennement
- 1 mesure de sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- Eau de rose

- **Décoration :**
- Smen fondu
- Pistaches moulues
- Miel





قطعي العجينة إلى نصفين لتحصلي على 12 ورقة. باستعمال الفرشاة، اطلي قالب مربع الشكل بالسمن الذائب.

Couper la pâte en deux afin d'obtenir 12 feuilles. Badigeonner un moule carré de smen fondu.



ضعي النصف الأول من العجينة المكون من 6 ورقات ثم اطليها بالسمن و انثري فوقها الحشو المحضر.

Mettre la première moitié des feuilles (6) dans le moule puis badigeonner de smen les feuilles et verser dessus la farce préparée.



غطي الحشو بالورقات الست المتبقية ثم قطعيها إلى مستطيلات و اطلي السطح بالسمن الذائب. ادخلي الصينية فرن درجة حرارته 160° حتى يصبح لون البقلاوة ذهبيا.

Couvrir la farce avec les six feuilles restantes et découper la baqlawa en rectangles puis badigeonner la surface de smen. Enfourner à 160°C jusqu'à dorure.

El samra السمرة

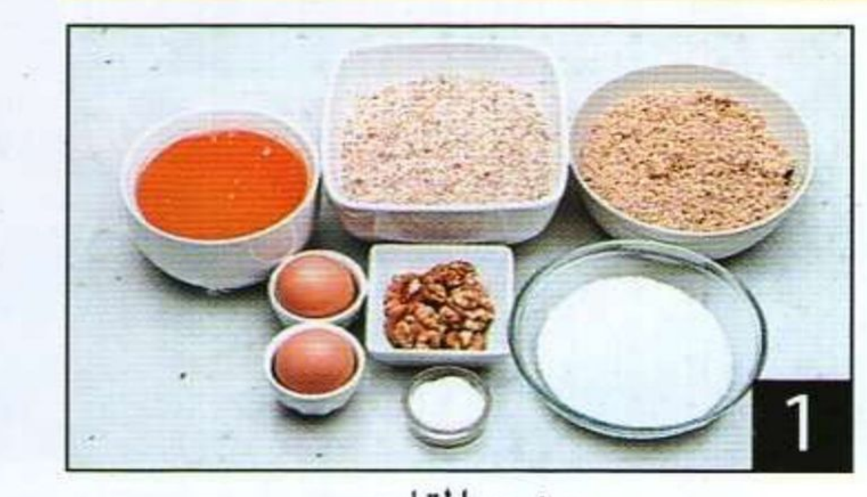


المقادير
- 2 كيلات لوز مرحي متوسط
- 1 كيلة جوز مرحي متوسط
- ½ كيلة سكر عادي
- ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض (حسب الحاجة)

- **التزيين:**
- حبات جوز كاملة
- عسل

INGRÉDIENTS
- 2 mesures d'amandes moulues moyennement
- 1 mesure de noix moulues moyennement
- ½ mesure de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de vanille
- Œuf (suivant volonté)

- **Décoration :**
- Des noix entières
- miel



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

داخل إناء، ضعي اللوز المرحي و الجوز المرحي و السكر و الفانيليا ثم أضيفي البيض تدريجيا لجمع العجينة.

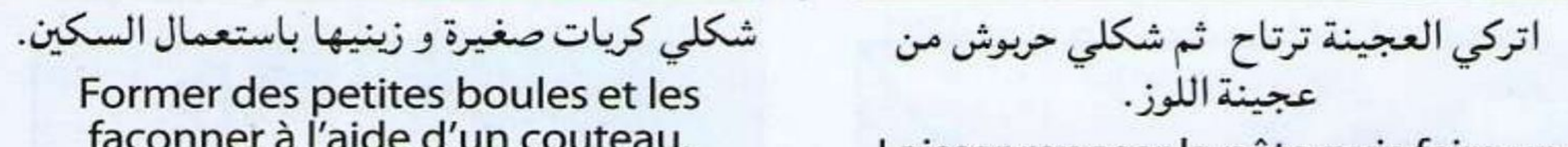
Dans une terrine, mettre les amandes moulues, les noix moulues, puis ajouter les oeufs progressivement pour ramasser la pâte.



3

اتركي العجينة ترتاح ثم شكلي حربوش من عجينة اللوز.

Laisser reposer la pâte puis faire un boudin avec la pâte d'amandes.



4

قطعي الحربوش إلى مربعات.

5

شكلي كريات صغيرة و زينيها باستعمال السكين.

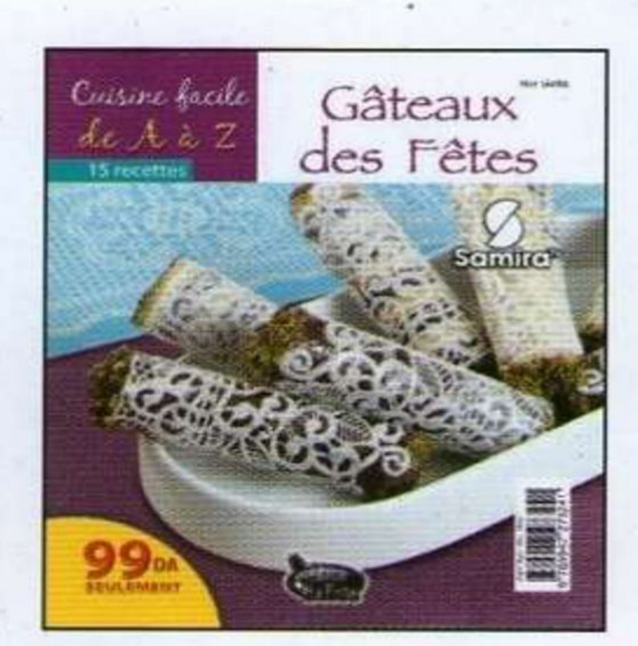
Former des petites boules et les façonner à l'aide d'un couteau.

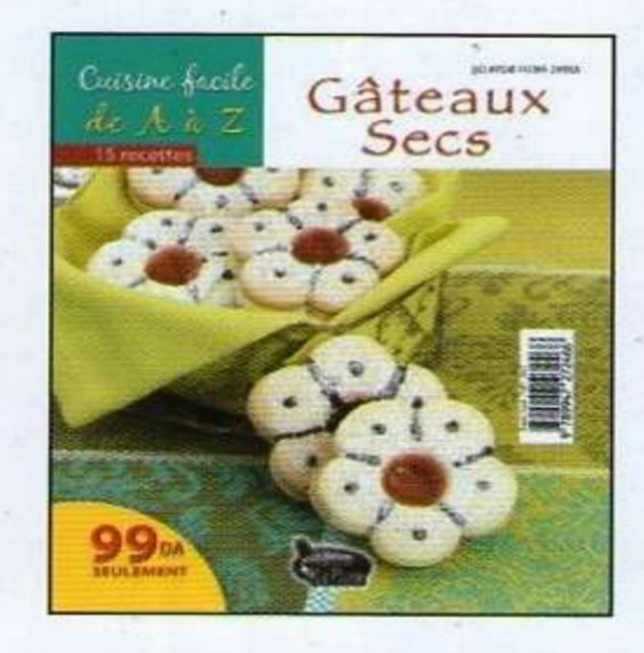


6

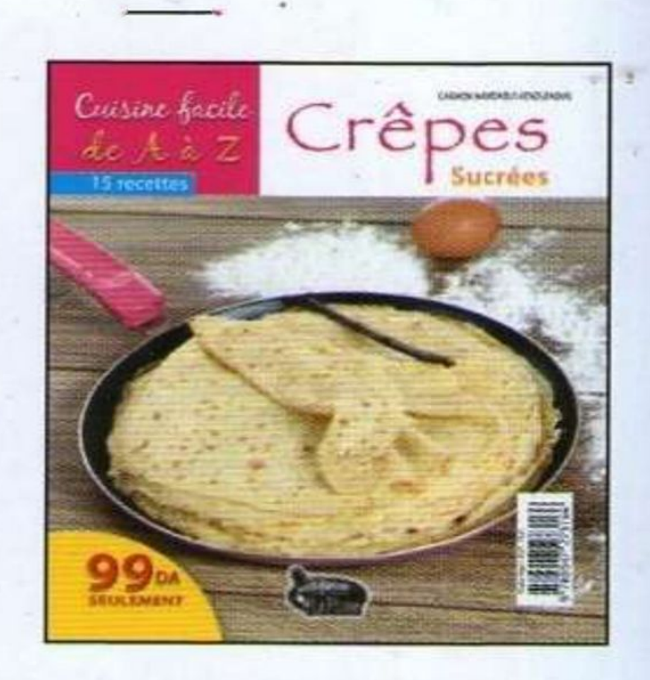
زيني الكريات بأنصاف الجوز الموضوعة من فوق ثم ادخليها فرن درجة حرارته 160° لمدة 15 دقيقة. عندما تستوي الحلوى اسقيها بالعسل.

Décorer les boules en les couronnant de noix puis les enfourner à 160° C pendant 15 minutes. Une fois les gâteaux cuits les arroser de miel.

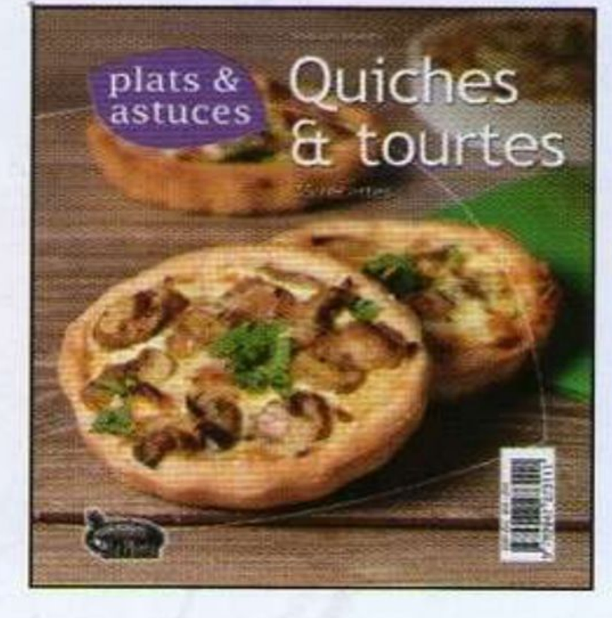


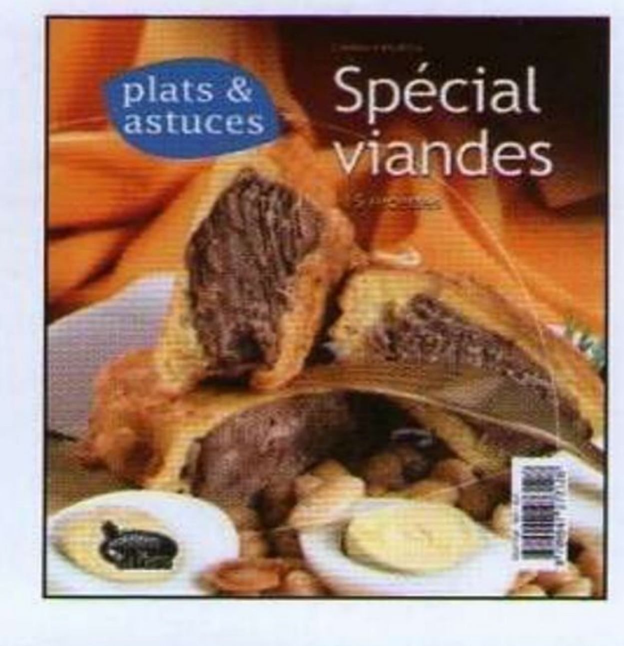










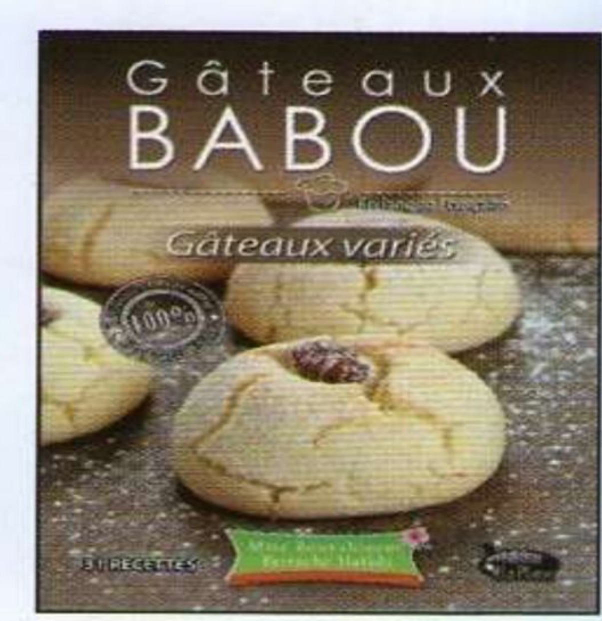


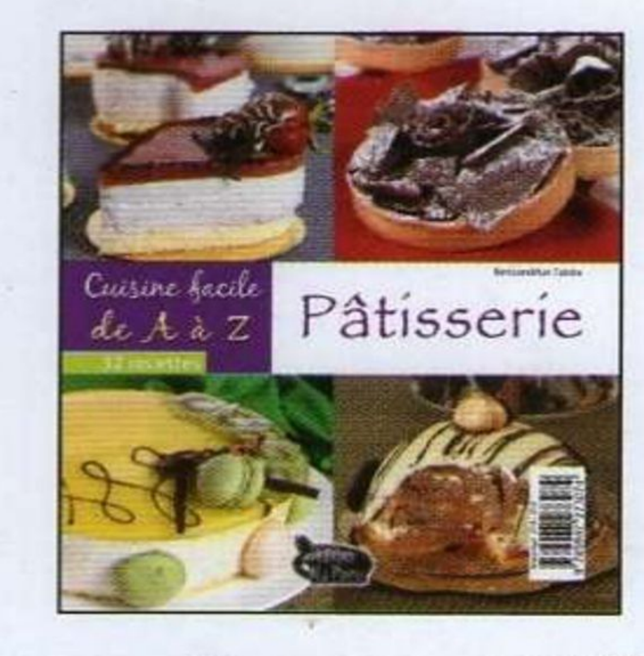


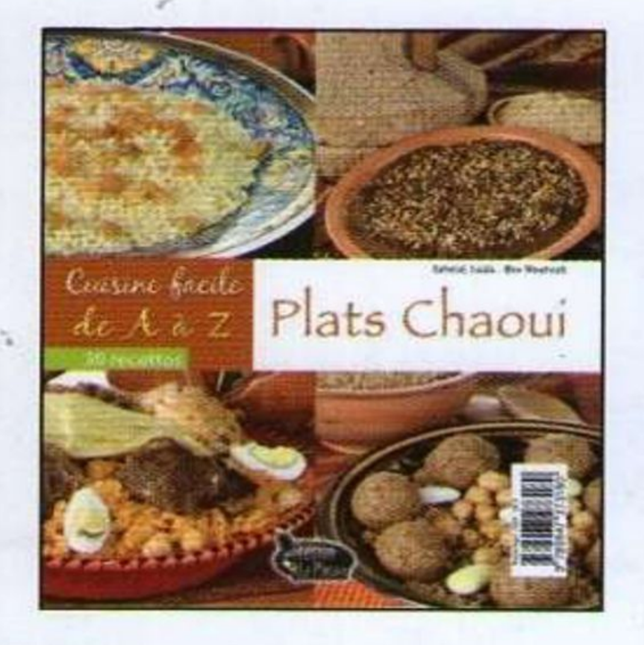




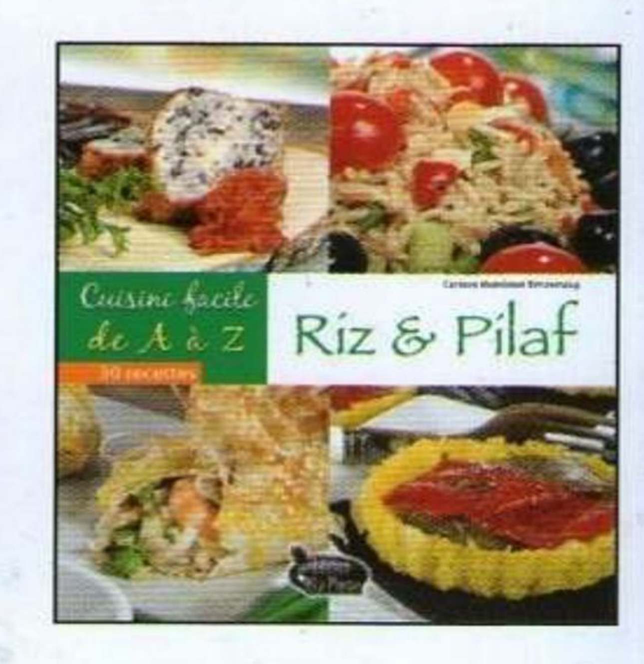












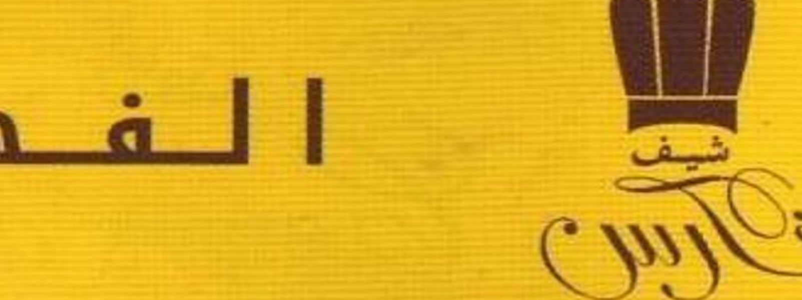


31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél / fax: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99
Mob: 00 213 556 380 100





SOMMAIRE الفهرس




















2 قلوب الكفتة — Cœurs de kefta
4 كفتة حب الملوك — Kefta cerises
6 كفتة مزخرفة — Kefta dessinée
8 كفتة الفراشات — Kafta papillons
10 ماندرين و خوخ — Mandarine et pêche
12 مخبز الكعكة — Mekhabez pièce montée
14 الجوزية — El djouzya
16 مشكلة الورود — Mecheklat el wouroud
18 عش العصفور — Nid d'oiseaux
20 سكندرنيات — Skandranyets
22 المعرش — El m'arech
24 دزيريات المروحة — Dzeryet de l'hélice
26 قريوش محشي باللوز — Griweche fourré aux amandes
28 حلوى بالشكولاطة — Gâteau au chocolat
30 بقلاوة بعجينة الفيلو — Baqlawa à la pâte filou
32 السمرة — El samra



31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél / fax: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99
Mob: 00 213 556 380 100

Site web: www.editionlaplume.com